

BOLO DE LIMÃO COM MIRTILO OU BLUEBERRY

INGREDIENTES

1 1/2 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
1/2 colher (chá) de sal
Raspas de um limão
1 xícara de manteiga em temperatura ambiente
1 xícara de açúcar
2 ovos em temperatura ambiente
1 colher (chá) de extrato de baunilha
1 xícara de iogurte natural em temperatura ambiente
150 g de blueberry (ou mirtilos) congelados
Manteiga e farinha para untar e polvilhar a forma

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média (180º C).

Unte e polvilhe com farinha uma forma de bolo com um furo central, e reserve.

Em um recipiente, coloque a farinha, o fermento, o sal e as raspas do limão, misture bem e reserve.

Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até formar um creme fofo.

Adicione a baunilha e os ovos e bata novamente até ficar uniforme.

Acrescente todo o iogurte, bata, e por fim, adicione a mistura de farinha, batendo o mínimo possível, somente até incorporar.

Fora da batedeira, coloque as blueberries congeladas e mexa delicadamente com uma colher ou espátula para distribuir pela massa.

Coloque a massa na forma e leve ao forno por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16804-bolo-de-limao-com-mirtilo-ou-blueberry.html>