

BOLO DE LIMÃO (NA BATEDEIRA)

INGREDIENTES

- 1 massa de bolo pronta de baunilha ou limão
- 4 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 gelatina sabor limão (vamos usar o pó da gelatina, não é necessário diluir)
- 1 copo de iogurte natural
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 caixa de leite condensado
- suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno à 180°C.

Na batedeira adicione todos os ingredientes exceto o fermento, bata até a massa ficar homogênea, adicione o fermento e bata em velocidade reduzida.

Em uma forma média untada com um furo no meio adicione a massa e leve ao forno por 40 minutos.

Em uma tigela coloque o leite condensado com o suco de limão misture e reserve.

Depois de 40 minutos espete um garfo no bolo se sair limpo, o bolo está pronto!

Retire do forno passe a mistura de leite condensado, deixe esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17813-bolo-de-limao-na-batedeira.html>