

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 dá 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 espeta um garfo no bolo se sair limpo, o bolo está pronto!

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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