

BOLO DE IOGURTE COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos inteiros

1 copo de iogurte natural

1/2 copo de óleo (use como medida o mesmo copo do iogurte)

2 xícaras (chá) de açúcar peneirado

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirado

1 colher (sopa) de fermento em pó

margarina e farinha de trigo para untar

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado

suco de 1 limão espremido

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata os ovos inteiros por 3 minutos.

Acrescente o iogurte natural e bata por mais 2 minutos.

Adicione o óleo e bata por mais 2 minutos.

Coloque o açúcar aos poucos, sem desligar a batedeira.

Logo após acrescentar a farinha de trigo, aos poucos, sem desligar a batedeira.

Bata por mais 3 minutos.

Desligue a batedeira e acrescente o fermento, mexa bem com uma colher.

Despeje em uma forma untada.

Leve a forno preaquecido, a 180º C, por cerca de 30 minutos ou quando dourar totalmente a parte de cima.

Deixe o bolo esfriar um pouco, misture o leite condensado com o suco do limão em uma vasilha e mexa bem.

Coloque em cima do bolo morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17828-bolo-de-iogurte-com-cobertura-de-leite-condensado-e-limao.htm>