

BOLO DE IOGURTE COM CALDA DE LIMÃO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 4 ovos

1 iogurte natural

1 copo menos 2 dedos de óleo (use o copo de iogurte como medida)

2 copos de açúcar (use o copo de iogurte como medida)

2 copos de farinha de trigo peneirada (use o copo de iogurte como medida)

1 colher (sopa) cheia de fermento químico para bolo

CALDA:

Calda: 1 lata de leite condensado

4 limões

raspas de limão

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o iogurte natural até formar uma mistura homogênea.

Em um bowl, peneire a farinha de trigo e acrescente a mistura do liquidificador, misturando tudo com um fouet até ficar homogêneo.

Acrescente o fermento e misture delicadamente envolvendo toda a massa.

Unte e enfarinhe uma forma com furo no meio.

Disponha a massa, e coloque pra assar em forno preaquecido a 180º C, por mais ou menos 35 minutos a depender do forno.

CALDA:

Calda: Coloque o leite condensado em um bowl, acrescente suco de limão até formar uma mistura consistente e o sabor esteja do seu agrado, mais azedo, mais limão, menos azedo, menos limão.

Depois de assado o bolo, desenforme, despeje a calda sobre o bolo e finalize com raspas do limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20787-bolo-de-iogurte-com-calda-de-limao.html>