

BOLO DE IOGURTE COM GELATINA E COBERTURA DE LIMÃO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 e 1/2 lata de leite condensado gelado (gelado fica bem consistente)

suco gelado e coado de 3 limões (bem suculentos)

MODO DE PREPARO

Bata, no liquidificador, o óleo, os ovos, o açúcar, os iogurtes e a gelatina, por 2 minutos.

Coloque numa vasilha e acrescente a farinha aos poucos, misture bem com uma espátula.

Acrescente o fermento e misture bem, com delicadeza.

Coloque numa forma, com furo central, untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido por 40 minutos em temperatura de 220° C.

Desenforme morno.

Deixe esfriar e coloque a cobertura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20941-bolo-de-iogurte-com-gelatina-e-cobertura-de-limao.html>