

# BOLO DE LIMÃO SICILIANO

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 copo de iogurte natural
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de fermento
- raspas de 1 limão siciliano

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos o ingredientes líquidos com o açúcar.

Depois, junte os ingredientes batidos com a farinha de trigo, o fermento e as raspas de limão.

Misture bem e despeje em uma forma redonda com furo central.

Leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21011-bolo-de-limao-siciliano.html>