

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 os 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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