

# BOLO DE IOGURTE NATURAL COM COBERTURA DE LIMÃO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 copo de iogurte natural

1 e 1/2 copo de óleo (medida do copo de iogurte)

1 e 1/2 copo de açúcar (medida do copo de iogurte)

2 copos de farinha de trigo (medida do copo de iogurte)

3 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

manteiga e farinha para untar a forma

### COBERTURA:

Cobertura: 1 lata/caixinha de leite condensado

1 limão

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Unte a forma com a manteiga e a farinha e reserve.

Separe as gemas das claras, bata as claras em neve e reserve.

Bata a farinha, as gemas, o açúcar, o fermento, o óleo e o iogurte na batedeira até formar uma massa homogênea.

Coloque as claras em neve e bata novamente.

Coloque na forma untada e asse por aproximadamente 35 minutos.

### COBERTURA:

Cobertura: Coloque o leite condensado em um recipiente e reserve.

Raspe a casca do limão e reserve.

Misture o leite condensado com o suco do limão, cubra o bolo e coloque as raspas de limão para decorar.

Boa apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25838-bolo-de-iogurte-natural-com-cobertura-de-limao.html>