

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!