

BOLO DE LIMÃO INTEGRAL E SAUDÁVEL

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar demerara ou mascavo
- 2 ovos
- 50 ml de suco de limão siciliano (pode ser o taiti)
- 1 potinho (170 g) de iogurte natural desnatado (usei sem lactose)
- 1/3 xícara de óleo de canola
- 1 xícara de aveia em flocos
- 1 xícara de farinha integral
- raspas de limão a gosto
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1 colher (café) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar, os ovos, o óleo e o suco de limão até formar um creme homogêneo.

Adicione o iogurte e misture.

Em seguida, coloque o restante dos ingredientes com exceção das raspas de limão e do fermento.

Bata bem.

Adicione as raspas e o fermento e misture delicadamente apenas para incorporar à mistura.

Transfira para uma forma de bolo untada e polvilhada.

Leve para assar em forno preaquecido a 180º C por uns 30 a 35 minutos.

Confira se o bolo está assado colocando um palito no centro do bolo, se ele sair seco, o bolo está assado.

Retire do forno e espere amornar para desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26888-bolo-de-limao-integral-e-saudavel.html>