

BOLO DE LIMÃO NARITA

INGREDIENTES

1 caixa de bolo de limão ou de laranja

1 caixinha de gelatina de limão

1 copo de iogurte natural

1 copo de óleo de soja (menos um dedo)

3 ovos inteiros

1 colher de sopa de pó royal

1/2 lata de leite condensado

2 limões thaiti

MODO DE PREPARO

BOLO DE LIMÃO:

Bolo de limão: Bata no liquidificador os ovos, a gelatina, o iogurte natural e o óleo.

Misture numa vasilha os ingredientes batidos do liquidificador com a caixa de bolo de limão e o pó royal até formar uma massa homogênea.

Unte a forma com margarina ou manteiga.

Com o forno pré-aquecido, deixe assar em torno de uns 40 minutos na temperatura de 180°C, ou até dourar.

Quando o bolo ainda estiver morno, você pode retirá-lo na forma.

COBERTURA:

Cobertura: Bata no liquidificador a metade do leite condensado e o suco de limão.

Coloque por cima do seu bolo.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/43972-bolo-de-limao-narita.html>