BOLO INTEGRAL DE LIMÃO

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de óleo de canola

1 xícara de leite desnatado

2 limões Taiti

1 1/2 xícara de adoçante em pó forno e fogão

1 1/2 xícara de farinha de trigo integral

1/2 xícara de farinha de aveia

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Corte os limões no sentido do comprimento (em pé) em 4 pedaços e retire a parte branca (do meio) de cada um.

Feito isso bata no liquidificador os 5 primeiros ingredientes por 5 minutos.

Em um recipiente peneire a farinha , aveia e o fermento e junte a mistura do liquidificador. Mexa bem até incorporar todos os itens.

Despeje a massa em uma assadeira untada e enfarinhada e leve para assar em forno preaquecido 180°C por 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53494-bolo-integral-de-limao.html