

Receitas



Bolo Verde com Gelatina Camp Limão

Bolo verde com gelatina Camp Limão

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 copo de iogurte natural (200g)
- A mesma medida (do copo de iogurte) de óleo
- 1 caixa de gelatina camp sabor limão
- 1 pacote de massa para bolo pronto sabor limão
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Para a cobertura

- 1 lata de leite condensado
- Suco de três limões

Modo de Preparo

Primeiro, bata no liquidificador os ovos, o iogurte e o óleo.

Acrescente o pó da caixinha de gelatina, a massa de bolo pronto e o fermento em pó. Bata até misturar bem.

Unte com manteiga e polvilhe com farinha de trigo uma forma de buraco no centro (24 cm de diâmetro).

Despeje a massa na forma e leve para assar em forno pré-aquecido a 160°C por 35 ou 40 min.

Retire do forno, deixe amornar e desenforme.

Para a cobertura:

Bata no liquidificador o leite condensado com o suco de limões e cubra o bolo.