

Receitas



Bolo Limão com Yougurte

Bolo de gelatina Camp limão c/ yougurte natural

Ingredientes

- 1 copo de iogurte natural
- 1 copo (americano) de óleo não cheio
- 4 ovos
- 1 caixinha de Gelatina Camp limão (sem dissolver)
- 1 1/2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- Suco de 2 limões
- Raspas da casca desses 2 limões

Modo de Preparo

Bolo:

1. Bater no liquidificador os 5 primeiros ingredientes
2. Em uma tigela misturar a farinha com o fermento
3. Misturar a massa batida no liquidificador com os ingredientes da tigela

4. Se quiser acrescentar raspas de limão
5. Colocar em forma untada com margarina e farinha de trigo
6. Levar ao forno médio, pré-aquecido, por 30 a 40 minutos

Cobertura:

1. Misturar os ingredientes e colocar por cima do bolo assado