



Bolo de limão com iogurte

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-limao-com-iogurte

Maravilhosa receita com massa leve.

Bolo de limão com iogurte

 35 min

 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de iogurte natural
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de raspas de limão
- suco de 1 limão
- 1/2 xícara de óleo (de preferência de canola)
- 2 xícaras de (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- suco de 2 limões e raspas a gosto para salpicar

Modo de Preparo

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Leve ao liquidificador os ovos, o iogurte, o açúcar e o óleo e bata.
3. Acrescente o açúcar e as raspas de limão, em seguida a farinha de trigo e por último o fermento somente para misturar.
4. Leve ao forno em forma untada e enfarinhada por aproximadamente 35 minutos, ou até que ao enfiar um palito de dentes no centro bolo ele saia limpo.
5. Para a cobertura basta bater o leite condensado com o suco dos limões e reservar.
6. Eu prefiro deixar o bolo ficar morno para cobrir, mas admito que quentinho também fica gostoso.