

Bolo de Gelatina de Limão

Receita Rápida e Fácil



Ingredientes

01 pote de iogurte natural
01 copo americano de óleo (não precisa encher todo)
04 ovos inteiros
01 pacote de gelatina sabor de limão
01 xícara e meia de açúcar (chá)
03 xícaras (chá) de farinha de trigo (peneiradas)
01 colher (sopa) de fermento.

Cobertura

01 lata de leite condensado
suco de dois limões
raspas de limão

Modo de Preparo

Massa

Bater no liquidificador os 5 primeiros ingredientes. Em uma tigela misturar a farinha peneirada com o fermento. Misturar a massa batida no liquidificador com os ingredientes da tigela. Se preferir pode acrescentar raspas de limão. Colocar em forma untada com margarina e farinha de trigo e assar por 40 minutos.

Cobertura

Bater o leite condensado com o suco dos dois limões no liquidificador. Colocar em cima do [bolo](#), ainda quente. E depois as raspas de limão.

bolo de gelatina de limão