



Bolo de limão



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



8 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Bio Sabor Frutado

- 245g de iogurte
- 2 limas
- 2 ovos
- 220g de farinha de coco
- 200g de açúcar de coco
- 1 colher de chá de fermento
- Q.b. de sal
- Q.b. de açúcar em pó
- Q.b. de sumo de limão

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma com Gallo Azeite Virgem Extra Bio Frutado e reserve.

2

Numa taça misture o Gallo Azeite Virgem Extra Bio Frutado, iogurte, o sumo de lima e os ovos.

3

Noutra taça, misture a farinha, o açúcar, o fermento, coloque uma pitada de sal e uma raspa de lima.

4

De seguida, misture as duas taças com a ajuda de uma espátula, até que os ingredientes estejam bem combinados.

5

Coloque na forma e leve ao forno por 40 a 50 minutos.

6

Antes de desenformar aguarde 5 minutos.

7

Numa taça misture açúcar em pó com o sumo de limão até obter uma calda grossa. Deite por cima do bolo.

Produtos utilizados



Bio Sabor Frutado
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Brownie de Chocolate

 Doces e Sobremesas  Demorado  Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Tarte de limão

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide