



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 Extra Virgem
Orgânico

- 245g de iogurte
- 2 limões
- 2 ovos
- 220g de farinha de coco
- 200g de açúcar de coco
- 1 colher de chá de fermento
- Sal, a gosto
- Açúcar de confeiteiro, a gosto
- Suco de limão, a gosto

Modo de preparo

1

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

2

Numa tigela misture o Gallo Azeite Extra Virgem Orgânico, iogurte, o suco de limão e os ovos.

3

Em outra tigela, misture a farinha, o açúcar, o fermento, coloque uma pitada de sal e uma raspa de limão.

4

De seguida, misture as duas tigelas 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 tigela misture o açúcar de confeiteiro com o suco de limão até obter uma calda grossa. Despeje sobre o bolo.



Dicas do Chef

O produto Gallo que o Chef sugere para esta receita pode ser substituído por outras variedades. Experimente e compartilhe suas combinações incríveis!

Produtos utilizados



Orgânico

Azeite Extra Virgem

Veja também

[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

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide