Bolo de limão

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Médio	Com a família	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 180ºC. 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide