

BOLO DE IORGUTE E LIMÃO

INGREDIENTES

1 copo de iorgute natural

1/2 copo de óleo

1 copo de açúcar

2 copos de farinha de trigo

4 ovos

1 colher de (sopa) de fermento em pó

Cobertura

casca de limões ralado a gosto

1/2 lata de leite condensado

suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador

Despeje numa fôrma de buraco no meio com 23 cm de diâmetro, untada e enfarinhada

Leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos

Deixe assar e depois que tiver assado, deixe esfriar um pouco e desenforme

Cobertura

Depois espalhe sobre o bolo acrescentando raspas de limão em cima da cobertura para decorar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6546-bolo-de-iorgute-e-limao.html>