



## 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide