



CHEMISERIE

A vida é feita de momentos.
Espero que essa receita traga sempre lembranças de momentos felizes!

BOLO DE LIMÃO DA SIMONE:

1. Ligue o forno a 180° C
2. Unte um molde redondo com furo no meio
3. Separe os ingredientes
4. Utilize medidor de receita padronizado

- Ingredientes:

Massa

- 4 Ovos inteiros
- 1 Xícara de iogurte Natural Nestlé® Integral azul (se for desnatado, cuidado, pois quase todos têm adoçante)
- 1/2 Xícara de Óleo de Canola ou Girassol (eu retiro um dedo de óleo)
- 1/2 Xícara de Manteiga sem Sal
- 1 Pacotinho de Gelatina em pó sabor Limão
- 1 Pacote de Bolo Fleischmann® sabor Limão Cremoso
- 1 Colher de Chá de fermento em pó

Cobertura

- Sumo de 1 Limão
- Açúcar de confeitaria à gosto

- Modo de preparo:

Bata no liquidificador os ovos, a gelatina em pó, o óleo, a manteiga e o iogurte. Despeje a mistura em um recipiente, adicione o pacote de bolo sabor limão e bata até ficar bem homogênea e fininha. Por último, agregue o fermento em pó e bata somente o suficiente para misturar. Despeje na forma e coloque no forno já pré aquecido. Quando o bolo estiver pronto (depende da intensidade do seu forno, mas aproximadamente 40 minutos), coloque em um prato bonito. Pegue um pouco de sumo de limão e vá misturando aos poucos com açúcar de confeitaria - sem levar ao fogo - até formar um creme branco grosso. Coloque sobre o bolo e decore com raspas de limão.