

Bolo de limão

por Felipe S. Aimi

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo;
- 1 xícará (chá) de farinha de aveia;
- 1 xícara (chá) de adoçante culinário;
- 1 xícara (chá) de leite semidesnatado;
- ½ xícara (chá) de óleo de milho;
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó;
- 1 colher (sopa) de essência de limão;
- 3 ovos.

Cobertura:

- 1 xícara (chá) de leite semidesnatado;

Bolo de limão

por Felipe S. Aimi

- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário;

- 1 colher (sopa) de amido de milho;

- 1 colher (chá) de essência de limão.

Preparo:

Misture bem todos os ingredientes em uma bacia e asse em forno pré aquecido a 180º em uma forma untada com óleo e farinha por aproximadamente 50 minutos.

Cobertura:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo por alguns minutos até engrossar. Desenformar o bolo após esfriar e acrescentar a cobertura ainda quente.