

Ingredientes:

Para a massa:

1 pacote de massa para bolo sabor limão
1 pacote de gelatina sabor limão
1 copo de iorgute natural
1 copo de leite
3 ovos inteiros
2 colheres de manteiga
1 colher de po royal

Para a Cobertura:

1 lata de leite condensado
1 pacote de coco ralado
casca de 1 limão verde
suco de 1 limão verde

Preparo:

No liquidificador bata o iorgute, os ovos, a manteiga e o leite. Despeje em uma travessa juntamente com a massa para bolo sabor limão, a gelatina de sabor limão, misture bem coloque o po royal e mexa mais um pouco. Leve para assar no forno pré - aquecido com a temperatura de cento e oitenta graus. Quando o bolo estiver quase pronto prepare a cobertura: rale a casca de 1 limão verde e misture com o coco ralado e reserve. Em um outra travessa misture o leite condensado com o suco de 1 limão verde. Após o bolo estiver assado passe a mistura do leite condensado com o suco de limão por cima dele, e em seguida jogue o coco ralado com a casca de limão.

Sirva e boa refeição!

[Joomla SEF URLs by Artio](#)