

Um bolo especial para fazer parte do seu final de semana.

Todo mundo vai se apaixonar por essa receita que leva limão, abobrinha e morangos! Divina!

O Bolo de Limão com Abobrinha e Morangos é super fácil de fazer, é rico em vitaminas e é super saudável!

Pelos meus cálculos, cada fatia contém aproximadamente 161 calorias. Vale ou não vale a pena?



Vamos à receita?

BOLO DE LIMÃO COM ABOBRINHA E MORANGOS

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Lanches e Petiscos

Tempo de Preparo: 20 mins

Tempo de Cozimento: 35 mins

Tempo Total: 55 mins

Rendimento: 10 fatias

Ingredientes

- 4 ovos
- 170g de iogurte desnatado
- 6 colheres (sopa) de mel
- Raspas de 2 limões
- Suco de 2 limões
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 xícara de abobrinha ralada
- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- Calda de morango feita com 15 morangos
- 4 morangos pela metade para enfeitar

Como faz?

1. Em uma tigela, misture os ovos, o iogurte, o mel, o azeite de oliva, as raspas de limão e o suco de limão.
2. Adicione a abobrinha ralada, a farinha de arroz e o fermento e incorpore à mistura líquida.
3. Despeje a mistura do bolo em uma forma untada e enfarinhada.
4. Leve para assar em forno médio por 35 minutos ou até que o palito saia limpo da massa.
5. Cubra com calda de morango e morangos inteiros.
6. Para fazer a calda de morango basta colocar 15 morangos picados em uma tigela e levar ao micro-ondas por 3 minutos.

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.