



Para fazer com as crianças

## Bolo de limão, iogurte e sementes de papoila

🕒 55 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 15 doses

### Ingredientes

- 5 ovos
- raspa de casca de limão
- sumo de um limão
- 1/2 chávena de mel
- 1 iogurte LONGA VIDA natural
- 3 chávenas de farinha
- 1 c. de sobremesa de sementes de papoila
- 1 c. de chá de fermento em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	189,8 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	5,0 g	10%*
<b>Lípidos</b>	1,2 g	2%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,1 g	15%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Numa taça começa por juntar os ovos, o mel, o sumo e raspa de limão, o mel e o iogurte e misture bem com uma batedeira até obteres um creme volumoso e arejado.
- 2 De seguida, envolve a farinha, as sementes de papoila e o fermento. Coloque numa forma de buraco no meio, untada com azeite e farinha.
- 3 Leva ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 40 minutos.