

# Bolo de limão com amêndoas

20 fatias de



Fácil de preparar

● up to 60 Min.



## Ingredientes:

### Você vai precisar de:

1 pacote de Bolo sabor Baunilha Dr. Oetker  
150 ml Leite  
3 unidades de Ovos  
100 g Margarina  
6 colheres sopa de Suco de Limão siciliano  
100 g Amêndoas laminadas  
200 g Cobertura sabor chocolate branco Dr. Oetker

## 1 Massa:

Prepare a massa do Bolo Baunilha **Dr. Oetker** de acordo com as instruções da embalagem. Adicione o suco de limão siciliano e as amêndoas, incorporando-os delicadamente à massa. Leve ao forno para assar por 30 a 40 minutos. Retire do forno, deixe o bolo esfriar e desenforme.

## 2 Cobertura:

Derreta a Cobertura sabor chocolate branco **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Com o auxílio de uma espátula, coloque a cobertura ainda quente no saco de confeitar com um bico liso e fino e finalize fazendo riscos sobre o bolo.