


# Bolo Piscina de Limão com Ganache

aprox. 1 unidade

 Fácil de preparar up to 35 Min.**Ingredientes:****Massa:**

Fôrma Ballerine 20 cm de diâmetro  
3 unidades de Ovos  
1 ½ xícaras chá de Açúcar  
2 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo  
1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker  
1 ½ xícaras chá de Óleo  
1 pote de iogurte natural (170g)  
1 caixa de Gelatina Limão Dr. Oetker

**Cobertura:**

300 g Cobertura sabor chocolate branco Dr. Oetker picado  
1 caixa de Creme de Leite (150g)  
Suco de Limão  
1 pacote de Confeito Choc Bolinha Dr. Oetker

**1 Massa:**

Em uma tigela, misture todos os ingredientes mexendo até a massa ficar homogênea.

Pré-aqueça o forno à 160 graus. Despeje a massa em forma “piscina” de 20 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve para assar por aproximadamente 35min.

**2 Cobertura:**

Leve a Cobertura sabor Chocolate Branco Dr. Oetker para derreter em banho maria ou no microondas por 30 segundos. Mexa e volte ao microondas por mais 30 segundos.

Junte o creme de leite, e o suco dos limões.

Finalize decorando com Confeitos Choc Bolinhas Dr. Oetker.