

# BOLO DE LIMÃO



## INGREDIENTES

- 125G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 130G DE AÇÚCAR
- 2 OVOS
- RASPAS DE 1 LIMÃO
- 110G DE FARINHA COM FERMENTO

## CONFEÇÃO

1. Com o acessório amassar/triturar na taça, colocar a manteiga e o açúcar e programar vel 6 durante 2 min. Juntar os restantes ingredientes e programar vel 6 durante 3 min. Levar ao forno a 180º durante +/- 35 min.
2. No final, se quiser, pode fazer uma calda com 6 colheres de açúcar e sumo de um limão e colocar por cima do bolo.