

BOLO DE LIMÃO



INGREDIENTES

- 200G DE MANTEIGA SEM SAL À TEMPERATURA AMBIENTE
- 200G DE AÇÚCAR
- 1 PACOTE (7,5G) DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 3 OVOS MÉDIOS
- 100ML DE LEITE
- 10ML SUMO DE LIMÃO
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 250G DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Receita adaptada do blog Cinco Quartos de Laranja
2. Adicione o sumo de limão ao leite e deixe descansar aproximadamente 10min.
3. Com a lâmina de triturar/amassar misture a manteiga com os açúcares na vel.7 durante 1m30seg. Pelo orifício da tampa adicione os ovos um a um.
4. Adicione o sal, o leite, a farinha e a raspa de limão e misture durante 2m30seg na vel.7.
5. Coloque a massa numa forma de bolo inglês previamente untada.
6. Levar ao forno pré-aquecido a 180C durante cerca de 45min.