Sobremesas

BOLO DE LIMÃO QUE SAI SEMPRE BEM (SSB)

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 220 GR DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- MEIA CHÁVENA DE SUMO DE LIMÃO
- MEIA CHÁVENA DE ÁGUA MORNA
- RASPA DE 2 LIMÕES
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 300 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- (1 CHÁVENA = 250 ML)

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor (que se usa até final da receita) e sem o copo de vapor, bater os ovos com o açúcar, na velocidade 8, durante 8 minutos.

2. Juntar o óleo, a água, o sumo e a raspa de limão e, na mesma velocidade, bater 2 minutos.

3. Peneirar a farinha e o fermento para dentro da taça e envolver em velocidade 4 durante 30 seg (se não ficar bem misturada, envolver melhor com a espátula).

4. Levar ao forno pré-aquecido a 180º, em forma untada e polvilhada, durante cerca de 30 minutos ou até estar cozido. Confirmar a cozedura com um palito.

5. Deixar arrefecer na forma durante 10 minutos e desenformar.