

BOLO DE ARROZ E LIMÃO



Bolo de arroz e limão

CONFEÇÃO

1. Ligue o forno. Prepare a forma, untando-a com manteiga e polvilhe com açúcar. Reserve.
2. Coloque a lâmina de amassar /triturar, o açúcar e a manteiga Vel 10, 8 min.
3. Programe Vel 8, 5 min e vá colocando os ovos pelo bocal da tampa (1 a 1). No último minuto, adicione o leite.
4. Raspe as paredes da taça e programe Vel 8, 1 mit.
5. Coloque as farinhas (peneiradas), o fermento e a raspa de limão Vel. 8, 1 mit.
6. Verta a massa para a forma e polvilhe com açúcar. Leve ao forno 180° durante cerca de 25 minutos. Verifique se está pronto usando o teste do palito.

INGREDIENTES

- 200 GR AÇÚCAR (USEI AMARELO)
- 100 GR MANTEIGA AMOLECIDA
- 250 ML OVOS (USEI 5 OVOS CASEIROS)
- 250 ML LEITE
- 250 GR FARINHA PARA BOLOS (USEI T55 SEM FERMENTO)
- 200 GR FARINHA DE ARROZ (USEI 'ESPIGA')
- 50 GR AMIDO DE MILHO (MAISENA)
- 2 C. SOBREMESA FERMENTO EM PÓ