

BOLO DE LIMÃO



INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 1 E 1/2 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 3 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA
- SUMO DE 1 OU 2 LIMÃO
- RASPAS DA CASCA DE 1 LIMÃO
- 3 E 1/2 CHÁVENAS DE FARINHA DE TRIGO
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 2 COLHERES DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°

3. Untar a forma com manteiga e polvilhe com farinha.

5. Colocar o acessório batedor no copo.

7. Colocar todos os ingredientes, excepto a farinha e o fermento, no copo.

9. Programar velocidade 6, 8 minutos.

11. Colocar a farinha com o fermento.

13. Programar velocidade 4, 1 minuto.

15. Abrir o copo, retirar o acessório e, caso a farinha não tenha ficado bem misturada, fazê-lo com a espátula.

17. Virar a massa na forma e levar ao forno cerca de 30 minutos.
