

# BOLO DE LEITE CONDENSADO



## CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°C.

3. Separar as claras das gemas e colocar as claras no copo com o acessório batedor, 5 minutos a velocidade 5, colocar um pouco de sal a meio. Retirar as claras em castelo e reservar.

5. Adicionar ao copo o leite condensado, gemas, raspa de limão e sumo de limão. 25 segundos a velocidade 5.

7. Acrescente o fermento e a farinha, mais 15 segundos a velocidade 5. Adicionar as clarass e ligar mais 30 segundos a velocidade 5.

9. Untar uma forma com margarina e polvilhar com farinha.

11. Verter a massa do copo para a forma e levar ao forno por cerca de 30 minutos e ir verificando cozedura.

13. Findo a cozedura, deixar arrefecer e desenformar

## INGREDIENTES

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 5 OVOS
- 10G FERMENTO EM PÓ
- 100G FARINHA FINA
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 2 COLHERES SOPA DE SUMO DE LIMÃO