

# BOLO QUEIJO FRESCO DE LIMÃO, COCO, SEMENTES PAPOILA



## INGREDIENTES

- CASCA 1 LIMÃO
- 140G AÇUCAR
- 4 OVOS MÉDIOS
- 500G QUEIJO FRESCO
- 80G MARGARINA AMOLECIDA
- 120G COCO RALADO
- 200G FARINHA SEM FERMENTO
- 1COLHER SOBREMESA DE FERMENTO PÓ
- 2COLHERES SOPA DE SEMENTES DE PAPOILA
- AÇUCAR PÓ QB
- SUMO DE LIMÃO

## CONFEÇÃO

1. Pre aqueça o seu forno a 190g.
2. Ponha a casca do limão com o açúcar na taça com a lamina ultra blade e pulse algumas vezes no turbo até a casca do limão estar ralada, de seguida tire a lamina e ponha o batedor junto os ovos programe velocidade 6, temperatura 35, durante 3 minutos. Pasado esse tempo programe novamente velocidade 6 mais 3 minutos sem temperatura.
3. Findo o tempo tire a tampa e junte a manteiga amolecida o coco o queijo fresco desfeito com um grafo e misture tudo 15 seg velocidade 4, tire a tampa e coloque a farinha e o fermento mais 15seg velocidade 5 e por fim junte as sementes de papoila mais 10seg velocidade 6. Pulverise ou barre com manteiga uma forma e leve o seu bolo ao forno a 190graus cerca de 20m e baixe a temperatura para 180graus mais 15m, dependendo do forno de cada um.
4. Depois de frio faça um gláce com açúcar em pó com sumo de limão e mexa bem até atingir a coisistência desejada e verta por cima do bolo. E voi lá bom apetite.