

BOLO DE ANIVERSÁRIO SABORINTENSO IV

BOLO DE LIMÃO COM CREME DE COCO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 14 PESSOAS

PARA O BOLO

6 ovos
380g de açúcar
Raspa de 2 limões
Sumo de 2 limões
240g de farinha de trigo sem fermento
2 colheres de chá de fermento em pó

PARA O RECHEIO

1 lata de leite condensado com 397g
150g de coco ralado
1 colher de sopa de farinha maizena
300 ml de leite
1 colher de sopa de manteiga



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 4.50 € | Custo por pessoa: 0.32 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-aniversario-saborintenso-iv-bolo-limao-creme-coco-36756/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Às gemas, junte o açúcar e a raspa de limão.
Enquanto bate, adicione o sumo de limão.
Bata até que fique um creme fofo e volumoso.
2. Bata as claras em castelo bem firmes.
Envolva alternadamente o creme, com a farinha, o fermento em pó e as claras em castelo.
3. Numa forma com 26 cm de diâmetro e previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha, coloque a massa.
Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer entre 30 a 40 minutos.
Quando o bolo estiver cozido, retire-o e deixe arrefecer.
4. Entretanto, num tacho, misture o leite condensado com a farinha maizena, o coco ralado, a manteiga e o leite.
Leve ao lume e mexa até começar a borbulhar.
Depois de começar a borbulhar, deixe ferver durante 1 minuto.
5. Depois do bolo frio e desenformado, corte-o ao meio.
Retire a parte de cima do bolo para um prato.
Recheie o bolo com metade do creme.
Coloque a parte de cima do bolo por cima do creme.
Cubra o bolo com o restante creme.
Decore a gosto com pasta portuguesa ou coco ralado.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com