

Bolo Húmido de Limão

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

6 ovos
125g de margarina cortada em pedaços
200g de açúcar
180g de farinha de trigo sem fermento
Raspa de 2 limões
1 colher de chá bem cheia de fermento em pó

Para a calda:

200 ml de sumo de limão natural
225g de açúcar

1 forma redonda, de preferência para bolos em formato de ninho, com 24 cm de diâmetro previamente untada com margarina e polvilhada com farinha.



Tempo de preparação: 35 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-humido-limao-43043/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a margarina, o açúcar e a raspa de limão.

Bata até que fique cremoso.

Enquanto bate, parta os ovos e separe as gemas das claras.

Adicione as gemas uma a uma ao creme.

Bata bem até que o creme fique consistente.

2. Coloque as claras numa tigela e bata-as em castelo.

3. Ao creme, adicione o fermento e envolva aos poucos e alternadamente, a farinha peneirada e as claras.

Coloque a massa na forma e alise.

4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer aproximadamente 20 minutos.

5. Entretanto, faça a calda.

Num fervedor, coloque o açúcar e 300 ml de água.

Leve ao lume e quando entrar em ebulição, deixe ferver durante 10 minutos.

Passado o tempo, misture o sumo de limão e retire.

6. Depois do bolo cozido, retire-o e desenforme.

Regue à volta do bolo com a calda e no centro, coloque a restante, para que o bolo fique húmido por igual.

Depois de frio, está pronto a servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!