

Nome: Bolo de Limão

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 colher (sobremesa) de raspa de limão
- 2 ovos inteiros
- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pitada de sal

Modo de Preparar

Bata o açúcar com a manteiga até branquear. À parte, bata os 2 ovos inteiros e as 2 gemas, guardando as duas claras. Junte os ovos batidos e adicione os demais ingredientes. Continue batendo até levantar bolhas. Coloque em forma untada e asse.

Glacê de limão:

Bata bem 2 colheres (sopa) de manteiga até ficar fofa. Aos poucos, vá acrescentado 1 1/2 xícara (chá) de açúcar e 1 colher (sobremesa) de casca de limão ralada. Em separado, bata as 2 claras restantes, como para suspiro, e acrescente 1 1/2 xícara de açúcar. Junte esse suspiro à mistura da manteiga e acrescente o caldo de 1 limão. Depois de cobrir e rechear o bolo, salpique raspas de limão.

www.casadecarnesvilapires.com.br