

# Bolo de Limão Inglês

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

### Massa:

1 chávena manteiga  
1 chávena de açúcar  
2 ovos  
1 1/2 chávenas de farinha  
1 colher de chá fermento em pó  
1/2 colher de chá sal  
1/2 chávena de leite

### Cobertura:

1/3 chávena de açúcar  
1/4 chávena sumo de limão  
2 colheres de chá raspas de limão

## Preparação:

### Massa:

Num recipiente coloque o açúcar e a manteiga e misture.  
Adicione os ovos, um de cada vez, misturando bem após cada adição.  
Num outro recipiente, misture a farinha, o fermento e o sal.  
Adicione 1 colher do preparado de farinha e 1 colher de leite, alternadamente, ao preparado de manteiga e açúcar, misturando bem após cada adição.  
Despeje a massa numa forma previamente untada e leve ao forno durante cerca de 50-55 minutos.  
Retire do forno e faça logo uns furos com um garfo na parte superior.  
Despeje a cobertura de limão ainda quente sobre o bolo e deixe esfriar na forma.

### Cobertura:

Num recipiente que possa ir ao lume, misture os 3 ingredientes e, mexendo sempre, deixe ferver até ficar espessa e estilo xarope.