

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.