

Bolo de Limão e Sementes de Papoila

Sobremesa —    20 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/bolo-de-limao-e-sementes-de-papoila



Ingredientes

- 1 e ½ chávena de farinha sem fermento peneirada
- ¾ chávena de açúcar
- 1 c. chá de fermento
- 1 c. sopa de raspa de limão
- 3 c. sopa de sementes de papoila
- 3 c. sopa de leite
- 3 ovos grandes
- 180 g de manteiga sem sal amolecida

Confeção

1. Numa tigela, misture a farinha, o açúcar, o fermento, a raspa de limão e as sementes de papoila e bata com a batedeira durante meio minuto. Noutra taça, misture o leite e os ovos.
2. Adicione a manteiga ao preparado da farinha e acrescente metade da mistura dos ovos. Bata tudo aumentando, aos poucos, a velocidade da batedeira até prefazer 2 minutos. Junte o resto da mistura dos ovos e envolva.
3. Verta este conteúdo para uma forma de bolo inglês e leve ao forno durante cerca de 50 minutos a 180°C.