

BOLO DE LIMÃO



INGREDIENTES: 200g de manteiga, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 5 ovos, raspas de 1 limão ¼ de leite.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater a manteiga, o açúcar e as gemas bem batido. Misturar as raspas de limão, a farinha de trigo com fermento e as claras em neve. Assar em forma untada e enfarinhada.

COBERTURA

INGREDIENTES: Suco de 1 limão e açúcar de confeiteiro.

MODO DE FAZER: Misturar o suco e o açúcar e derramar sobre bolo.

CALDA

INGREDIENTES: ½ xícara (chá) de suco de limão, ¼ de xícara (chá) de açúcar refinado.

MODO DE FAZER: Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até dissolver o açúcar. Passar a calda morna no bolo com pincel.

PÃO DE AZEITONA

INGREDIENTES: 500g de farinha de trigo sem fermento, 1 colher (chá) de sal, 2 colheres (sopa) de açúcar, ½ xícara (chá) de óleo ou azeite, 1 ovo, 2 sachês de fermento biológico, 2 colheres (sopa) de margarina, ¾ xícara (chá) de leite, ½ xícara de água e 100g de azeitonas.

MODO DE FAZER: Na batedeira, misture ¾ de farinha com o fermento e o açúcar, ½ xícara (chá) de água morna (bater em velocidade baixa e deixe descansar por 10 minutos, coberto com filme plástico). Acrescentar o óleo, a margarina, o ovo, a farinha e adicionar o leite aos poucos. Bater bem. Deixar descansar coberto com filme plástico até dobrar de volume. Abra a massa, acrescente as azeitonas e temperos a gosto (sugestão: orégano, queijo ralado). Enrole como rocambole, corte ao meio e trance. Passe ovo batido, salpique queijo ralado e orégano. Assar até dourar.

Inês Donato

Telefones: (81)3272-1945/(81)9155-9059