POUND CAKE DE LIMÃO

INGREDIENTES

3 xícara(s) (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1/2 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) de manteiga

3 xícaras (chá) de açúcar

6 ovos

60 ml de suco de limão

1 colher (sopa) de raspas de limão

1 xícara (chá) de creme azedo

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno à 160°C.

Unte e enfarinhe as formas de bolo inglês ou uma forma com capacidade para 8 xícaras (chá).

Misture a farinha, o bicarbonato e o sal.

Bata a manteiga em uma tigela grande até ficar lisa.

Adicione o açúcar aos poucos, batendo sempre por 5 minutos.

Junte os ovos um a um, batendo só até misturar.

Adicione o suco e as raspas de limão.

Com uma colher de pau ou um pão-duro, misture os ingredientes secos.

Junte o creme azedo.

Ponha a massa na forma.

O tempo de forno é de mais ou menos 1 hora.

Deixe esfriar na forma por 15 minutos, desenforme e deixe esfriar completamente.

Pode ser preparado com 2 dias de antecedência e embrulhado em papel-alumínio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19646-pound-cake-de-limao.html