

# BOLO DELÍCIA FOFA DE LIMÃO

## INGREDIENTES

4 ovos (temperatura ambiente)

200 g de margarina (temperatura ambiente)

1 xícara de leite

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

1/2 colher (chá) de sal

raspas de limão (o equivalente a 1 colher de sopa)

## MODO DE PREPARO

Unte e polvilhe uma forma com furo (tipo as de pudim), com margarina e farinha de trigo e já preaqueça o seu forno em 200°C.

Bata a margarina na batedeira e quando a margarina estiver bem fofinha, comece a adicionar o açúcar, aos poucos, para misturar.

Feito isso, coloque os ovos um por um e deixe bater bem a cada adição.

Nesse ponto, dê uma empurradinha com uma espátula naquilo que ficou nas beiradas e junte ao restante da massa.

Comece a colocar os ingredientes secos, alternando com o leite somente deixando bater, para misturar.

Para de bater, coloque as raspas de limão e misture com ajuda e uma espátula.

Jogue a massa na forma untada e polviljada e leve ao forno o tempo suficiente de fazer o teste do palito e o mesmo sair seco.

Pelo menos, deixe por uns 35 minutos antes de abrir seu forno e fazer o teste.

Espere o bolo esfriar para desenformar.

Uma opção é fazer uma cobertura de leite condensado, um pouquinho de creme de leite e raspas de limão (como nas fotos) ou fazer um glacê ( 1 xícara de confeiteiro mais 2 colheres de sopa de suco limão peneirado) e colocar por cima do bolo.

O bolo simples é um delícia para tomar com café ou suco, a massa é muito fofa e o aspecto é bem bonito.

Com a cobertura fica mais enfeitado, pois você pode inventar mais e, particularmente, acho que fica mais saboroso.

Sucesso garantido!