

BOLO POPPY (BOLO DE LIMA COM SEMENTES DE PAPOULA)

INGREDIENTES

300 g de farinha sem fermento
15 g (1 colher de sopa) de fermento para bolos
100 g de farinha de amêndoa (amêndoa ralada)
40 g de poppy seeds (sementes de papoila)
170 g de manteiga
230 g de açúcar
casca ralada de 3 limas
4 ovos
170 g de iogurte natural
100 g de leite

MODO DE PREPARO

Preaquecer o forno a 180°C (170 ° se o forno for ventilado).

Em uma taça pesar a farinha, o fermento, a farinha de amêndoa e as sementes e misturar bem.

Em outra taça misturar o leite e o iogurte.

Bater a manteiga e o açúcar em velocidade alta até obter uma massa esbranquiçada (cerca de 2 minutos).

Colocar a batedeira em velocidade média e adicionar os ovos, um de cada vez, tendo o cuidado de raspar a massa que fica acumulada nas laterais.

Ainda com a batedeira em funcionamento, adicionar a casca ralada.

Reduzir a velocidade da batedeira e adicionar, alternadamente, a mistura de ingredientes secos com a mistura de leite, iniciando e terminando com a mistura de ingredientes secos.

Colocar a mistura numa forma de 19 cm, untada e cozer em forno preaquecido, a 180°C (170 ° se o forno for ventilado) durante 65 minutos. Verificar a cozedura do bolo colocando um palito no centro que deverá sair limpo. Também se pode cozer o bolo em duas formas do mesmo tamanho, colocando metade da mistura em cada uma delas, nesse caso o tempo de cozedura é de 50 minutos.

Deixar arrefecer um pouco antes de desenformar. Depois de totalmente frio, cortar a meio e rechear e decorar com Lemon Buttercream.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34039-bolo-poppy-bolo-de-lima-com-sementes-de-papoula.html>