BOLO INGLÊS DE CAIPIRINHA

INGREDIENTES

CAIPIRINHA:

Caipirinha: 1/2 xícara de cachaça

1/2 xícara de caldo de limão

1 colher cheia de café de açúcar

MASSA:

Massa:caipirinha

1 ovo

2 colheres (sopa) de óleo

1 xícara (chá) de açúcar peneirado

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

1 colher de sopa de fermento químico peneirado

GLACÊ:

Glacê:1 clara de ovo

3 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de caldo de limão

1 colher de sopa de cachaça

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Prepare a caipirinha e junte à ela o ovo e o óleo e bata por uns três minutos.

Junte os ingredientes secos e bata mais até a massa ficar homogênea.

Despeje a massa numa forma pequena de bolo inglês (25x9x7cm), untada com margarina e farinha de trigo.

Preaqueça o forno na temperatura de 200ºC, por cerca de 20 minutos e leve o bolo para assar, leva de cerca 30 a 40 minutos

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve em seguida acrescente o açúcar e bata até obter uma massa homogênea.

Acrescente o caldo de limão e a cachaça e misture novamente.

Cubra todo o bolo e leve à geladeira para esfriar, por cerca de 1 hora e estará pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39353-bolo-ingles-de-caipirinha.html