Bolo de Limão (Seco)

Fácil 40min 8 pessoas

por: Alexandre Carreira

Compatível: **Cookii 2**

Atenção: as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

Ingredientes

2	ovos
2	claras
130 g	margarina
1	colher de chá de fermento
1	raspa de limão
200 g	farinha
200 g	açúcar
1	metade de um limão (opcional)

Preparação

Preparação

1 - Coloque no copo a casca do limão juntamente com o açúcar e vai à Vel 9 durante 5 segundos.

2 - Junte a margarina programe 2 minutos velocidade 3 e 37º.

3 - Junte os ovos e as claras e bata mais 1 minuto na mesma velocidade e temperatura.

4 (opcional) - Espremer metade de um limão para o copo e vai à Vel 5 durante 15 segundos.

5 - Adicione a farinha e o fermento e bata mais 2 minutos velocidade 4.

6 - Vai ao forno préviamente aquecido, em forma untada durante cerca de 30 minutos temperatura 180º.

Fácil e Delicioso! Pode ver o vídeo em: https://www.youtube.com/watch?v=4B2mnNT50KQ