

Bolo de Limão

Rendimento: 1 bolo



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de margarina sem sal
- 1 ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 4 gemas
- ½ xícara (chá) de suco de limão
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de amido de milho
- 4 claras em neve
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Calda:

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 4 colheres (sopa) de limão

Modo de Preparo

Bater na batedeira a margarina, o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e as gemas até formar um creme fofo e branco. Juntar aos poucos o limão, a farinha de trigo e o amido, mexer bem, acrescentar as claras em neve e por último o fermento em pó. Assar em forma untada e enfarinhada retangular de mais ou menos 25x35cm em forno médio (180°C), por aproximadamente 40 minutos. Despejar a mistura dos dois ingredientes da calda sobre o bolo ainda quente.

Tempo de Preparo: 1 hora e 15 minutos.