



BOLO COM CALDA DE LIMÃO

Doces

 45 minutos

 12 porções

INGREDIENTES

- 250 gramas de manteiga sem sal amolecida
- 250 gramas de açúcar
- 250 gramas de farinha de arroz integral
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 4 ovos
- Raspas e suco de 1 limão-siciliano
- Manteiga [o suficiente] para untar
- Calda de limão: raspas e suco de 2 limões-sicilianos
- 200 ml de creme de Leite fresco
- 100 gramas de açúcar cristal

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Unte e forre com papel-manteiga uma forma média retangular.
- 2º Misture todos os ingredientes do bolo, no processador ou manualmente, até a massa ficar leve e fofo.
- 3º Coloque a mistura na assadeira e leve-a ao forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por 35 minutos ou até dourar e firmar. Tire do forno e deixe esfriar.
- 4º Desenforme. Faça furos em toda a superfície do bolo. Misture os ingredientes da calda e despeje sobre o bolo. Para enriquecer o paladar, você pode também decorar o bolo com raspas de limão-siciliano.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (113 g)	% DDR
ENERGIA	358 kcal	405 kcal	20 %
CARBOIDRATOS	41 g	47 g	16 %
PROTEÍNA	3 g	4 g	5 %
GORDURA	21 g	24 g	43 %
GORDURAS SATURADAS	12 g	13 g	60 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	1 g	4 %
SÓDIO	100 mg	113 mg	5 %