



Bolo terrano® com limão



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:55

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Suco de limão	2 unidades e meia	120 ml
Gema de ovo	3 unidades	150 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml
Açúcar	1 xícara e meia (chá)	230 g
Raspas de limão tahiti	2 colheres (sopa)	10 g
Farinha de trigo	2 xícaras e meia (chá)	280 g
Bicarbonato de sódio	1 colher (chá)	5 g
Fermento (em pó)	Meia colher (sopa)	6 g
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Clara em neve	3 unidades	90 g

Modo de Preparo

1. Em uma batedeira, coloque as gemas, o Azeite TERRANO®, e 1 xícara (chá) de açúcar. Bata em velocidade média por 5 minutos, ou até obter um creme homogêneo. Junte a metade

das raspas de limão e misture.

2. Diminua a velocidade e acrescente a farinha, previamente peneirada, o bicarbonato de sódio, o fermento e o leite, aos poucos, e bata por mais 2 minutos.

3. Misture as claras em neve na massa do bolo aos poucos.

4. Transfira a massa para uma forma de furo central (22 cm de diâmetro), previamente untada, e leve ao forno médio (180 graus) por 35 minutos.

5. Enquanto isso, em uma panela pequena, coloque o suco de limão e o açúcar restante, e leve ao fogo médio por 3 minutos, ou até formar uma calda. Retire do fogo e acrescente o restante das raspas de limão, misture e regue o bolo com a calda. Espere esfriar e sirva.