



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 % |