



BOLO DE LIMÃO-PAPOILA

Ingredientes

Para 1 Bolo

180g de açúcar

180g de farinha

200g de manteiga derretida

3 limões

5 ovos

70g de amêndoa em pó

30g de sementes de papoila

1 colher de sopa de
bicarbonato de sódio

80g de açúcar de pasteleiro

Passos

- 1.** Derreta a manteiga e misture-a com o açúcar de pasteleiro, a farinha, a amêndoa em pó e o bicarbonato de sódio. Em seguida, adicione os ovos um a um, a raspa de um limão, o sumo de 2,5 limões e as sementes de papoila.
- 2.** Unte e enfarinhe uma forma e despeje a mistura na forma. Leve ao forno durante 35-40 minutos a 170 °C.
- 3.** Entretanto, prepare a cobertura, misturando o açúcar de pasteleiro e o sumo de meio limão (acrescente o sumo aos poucos, até obter a consistência certa). Espalhe a cobertura no bolo quando este estiver frio.