

Bolo da abadesa



Ingredientes: 280 grama de manteiga
300 grama de açúcar
1 unidade de limão (raspa)
5 unidade de ovos
160 grama de farinha
150 grama de miolo de noz (moído)
1 colher de chá de canela
1 colher de chá de fermento em pó
0 totaste de açúcar em pó

Instruções de preparação:

Amasse bem a manteiga com o açúcar e a raspa do limão. Junte os ovos e, por fim, a farinha previamente misturada com o miolo de noz, a canela e o fermento. Ligue tudo muito bem. Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma com 27cm de diâmetro e verta a massa. Leve a cozer a 180°C, por 40 minutos. Deixe arrefecer, desenforme, polvilhe com açúcar em pó e decore com miolo de noz.

Sugestões Adicionais: