

## **Bolo suspiro de limão.**



Ingredientes:

Instruções de preparação:

Ingredientes 6 gemas 12 colheres sopa de farinha 12 colheres sopa de açúcar 12 colheres sopa de leite 6 colheres sopa de margarina 6 claras raspa e sumo de um limão Misturar muito bem todos os ingredientes e levar ao forno a 180c por cerca de 35 minutos, numa forma redonda de mola. Depois de cozido e arrefecido, bata bem as claras em castelo, a meu junto um pouco de açúcar, raspa de limão e sumo a gosto, volte a bater e deite sobre o bolinho como se pode ver na imagem, vai ao forno novamente até alourar um pouco. Decore com rodela de limão. Fica uma delicia, Bom Apetite.

Sugestões Adicionais: