

Gâteau de limão e azeite de oliva (Christophe Bacquié)

Ingrédients

- 150g de açúcar
- 2 ovos inteiros
- 7cl ou 70g de creme de leite fresco
- 120g de farinha de trigo
- 2g de fermento químico
- 4cl ou 40g de azeite de oliva
- 3cl ou 30g de suco de limão
- 30g de açúcar
- 3cl ou 30g de água

Préparation

1. Estou começando a ter muitas receitas de bolos no meu blog, mas fazia muito tempo que eu não fazia um bolo de limão!
2. Já tinha experimentado a receita de Pierre Hermé, deliciosa, mas desta vez me aventurei em uma receita que tinha visto no Instagram, um bolo de limão e azeite de oliva de Christophe Bacquié.
3. Misture os ovos com o açúcar, as raspas e o creme de leite fresco.
4. Adicione a farinha e o fermento.
5. Aqueça ligeiramente o azeite de oliva e adicione-o à mistura anterior.
6. Despeje a massa na forma de bolo untada ou forrada com papel manteiga e leve ao forno pré-aquecido a 150°C por cerca de 40 minutos (ajuste conforme seu forno e se aumentar as proporções).
7. Misture os ingredientes em uma panela e leve à fervura.
8. Cozinhe a calda em fogo baixo até que o açúcar esteja totalmente dissolvido.
9. Assim que o bolo sair do forno, desenforme e regue-o com a calda.
10. Deixe esfriar e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com