

Bolo de limão e sementes de papoula

Ingrédients

- 3 ovos
- 170g de açúcar
- 65g de suco de limão
- 200g de farinha T55
- 6g de fermento em pó
- 50g de manteiga
- 60g de creme de leite integral
- 20g de sementes de papoula
- 30g de suco de limão
- 20g de açúcar de confeiteiro
- 20g de suco de limão

Préparation

1. A combinação de limão e papoula, um grande clássico que sempre funciona muito bem!
2. Aqui está em um bolo simples, bem ácido, que fará sua alegria no café da manhã ou no lanche Tempo de preparo: 30 minutos + 55 minutos de cozimento Para um bolo de 20cm: O bolo: 3 ovos de açúcar Raspas de dois limões de suco de limão de farinha T55 de fermento em pó de manteiga de creme de leite integral de sementes de papoula Pré-aqueça o forno a 160°C.
3. Derreta a manteiga e deixe esfriar um pouco.
4. Misture o açúcar com as raspas.
5. Adicione os ovos e depois o suco de limão.
6. Adicione a farinha e o fermento peneirados, depois a manteiga levemente esfriada e o creme, batendo entre cada adição.
7. Termine adicionando as sementes de papoula.
8. Despeje a massa na forma de bolo, trace uma linha fina de manteiga no centro do bolo e asse por 55 minutos.
9. A calda de embebição: de suco de limão de açúcar de confeiteiro Misture os dois ingredientes e embeba o bolo com a calda assim que sair do forno.
10. Espere o bolo esfriar antes de desenformar.
11. A cobertura: de açúcar de confeiteiro de suco de limão Algumas sementes de papoula Misture o açúcar de confeiteiro com o suco de limão.
12. Despeje a cobertura sobre o bolo colocado em uma grade.
13. Deixe cristalizar e decore, se desejar, com algumas raspas de limão e sementes de papoula antes de se deliciar!