

# Bolo de Limão

Sobremesa —   45 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/bolo-de-limao](http://chef.continente.pt/receitas/bolo-de-limao)



## Ingredientes

150 gr de açúcar  
110 gr de farinha  
100 gr de manteiga  
1 colher de chá de fermento  
3 ovos  
Raspa de casca de limão  
Sumo de limão

## Confeção

1. Pré-aquecer o forno a 180°
2. Untar uma forma retangular com uma parte da manteiga.
3. Derreter a manteiga no micro-ondas e reservar.
4. Obter a raspa do limão e espremer o sumo para um recipiente.
5. Bater os ovos inteiros com o açúcar até formar um creme esbranquiçado. Adicionar a farinha, o fermento e a manteiga derretida. Envolver cuidadosamente e por fim juntar a raspa e o sumo do limão.
6. Deitar na forma e levar ao forno durante 25 minutos.