

Receita de Bolo de Leite para doze pessoas

Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos

Grau de dificuldade: Fácil

Nº de pessoas: 12

Ingredientes:

- 500 g de açúcar
- 500 g de farinha
- 250 g de manteiga
- 4 ovos
- 2 dl de leite
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- Raspa de 2 limões
- Manteiga para untar, farinha para polvilhar e açúcar em pó q.b.

Preparação:

Aqueça o forno a 190º C. Unte uma forma de chaminé com manteiga, polvilhe-a com farinha e reserve. Bata a manteiga com o açúcar e adicione os ovos um a um, sem parar de bater. Junte a raspa do limão e a farinha misturada com o fermento, alternando com o leite. Verta a massa na forma e leve a cozer no forno, durante cerca de 1 hora.

Com o auxílio de um palito, verifique se o bolo está cozido. Quando estiver cozido retire-o do forno. Desenforme quando estiver morno. Deixe arrefecer completamente e polvilhe com açúcar em pó.