

## Bolo de Limão



### Ingredientes da Massa

- 1 xícara (chá) de margarina sem sal (200g)
- 1 ½ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (285g)
- 4 gemas
- ½ xícara (chá) de suco de limão
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo (225g)
- ½ xícara (chá) de amido de milho (60g)
- 4 claras em neve
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (15g)

### Ingredientes da Calda

- 1 xícara (chá) DE **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (190g)
- 4 colheres (sopa) de calda de limão



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Bolo de Limão

### Modo de Preparo

Bater na batedeira a margarina, o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) e as gemas até formar um creme fofo e branco. Juntar aos poucos o limão, a farinha de trigo e o amido, mexer bem, acrescentar as claras em neve e por último o fermento em pó. Assar em forma untada e enfarinhada retangular de mais ou menos 25x35 cm e forno médio (180°), por aproximadamente 40 minutos. Despejar a mistura dos dois ingredientes da calda sobre o bolo ainda quente.

### Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 15 minutos

Rendimento: 1 bolo



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)