

Bolo de limão com chocolate branco

15 fatias de



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Massa:

3 unidades Claras de Ovo
150 ml Leite
1 colher sopa de Suco de Limão
½ xícara chá de Óleo
2 ½ xícaras chá de Açúcar
1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
raspas de limão
3 xícaras chá de Farinha de Trigo

Cobertura:

400 g Cobertura sabor chocolate branco Dr. Oetker
raspas de limão

Massa:

Coloque os ovos em uma vasilha e bata bem com uma colher ou garfo. Em seguida, adicione o óleo, leite, raspas de limão e misture bem. Insira os demais ingredientes, a farinha de trigo, o açúcar e o Fermento Químico em Pó Dr. Oetker, além do suco de limão. Mexa bem até formar uma mistura homogênea. Coloque a massa em uma forma redonda com furo previamente untada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C. Deixe assar por 40 minutos.

Cobertura:

Com uma faca, corte a barra de Cobertura Sabor Chocolate Branco Dr. Oetker em pedaços pequenos. Coloque em uma vasilha para derreter. No micro-ondas, é preciso colocar o refratário em potência média (50%) por 30 segundos. Retirar, mexer e repetir o processo até que a cobertura esteja derretida por completo.

Se optar por banho-maria, basta aquecer uma panela com água e desligar o fogo antes de ferver (quando as primeiras bolhas começaram a aparecer). Deixe a vasilha com a cobertura picada em banho-maria, mexendo lentamente até derreter.

Montagem:

Desenforme o bolo ainda morno e despeje a cobertura de chocolate branco por cima. Coloque raspas de limão a gosto para decorar.