

Mini bolos de Limão Siciliano!



De vez em quando bate aquela vontade de comer um bolo gostoso com café, não é? Especialmente no final da tarde para dar uma energia extra no dia de trabalho.

Consegui essa receita com uma avó querida que faz para seus netos esse bolo na versão “com laranja”, mais tradicional. Resolvi apostar no caldo de limão siciliano, pois esse limão é mais doce do que qualquer outro. Além disso, acrescentei o iogurte ou coalhada, e ficou uma maravilha! A calda complementou o azedinho doce do bolinho e deixou com gostinho de quero mais. Simples e rápido! Vale experimentar!

Ingredientes:

100 g de manteiga em temperatura ambiente

1 xícara de açúcar

2 ovos

1/2 xícara de iogurte natural

1/4 xícara de caldo de limão siciliano

1/2 colher de sopa de raspas do limão siciliano

1 e 1/4 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Modo de Fazer:

Bater na batedeira o açúcar com a manteiga até ficar bem incorporado. Adicione os ovos, iogurte e o caldo do limão. Acrescente a farinha de trigo aos poucos mexendo devagar com o fermento em pó e as raspas do limão. Coloque em forminhas para cupcake que devem estar inseridas dentro da assadeira própria. Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 20 minutos ou até o palito sair seco.

Para a calda quente:

Leve ao fogo numa panela, 1/2 xícara de açúcar com 1/2 xícara de caldo de limão siciliano. Não mexa muito e deixe engrossar um pouco. Desligue o fogo e assim que os bolinhos ficarem prontos, derrame essa calda por cima deles.