

Hoje voltei à cozinha em busca de novas "fatias" e correu muito bem! Fui folhear "O Grande Livro de Pastelaria" e encontrei lá uma receita de barritas de limão - são muito simples de fazer, um simples bolo de tabuleiro que é ensopado em calda de limão. Uma delícia, bem húmido e com o sabor cítrico do limão, que adoro.

A repetir, e a fazer a experiência com laranja, que também deve ficar divino.

Vamos então à receita, que vale bem a pena.

Barritas de Limão

Ingredientes:

- 2 ovos
- 150gr açúcar
- 150gr margarina amolecida
- raspa de 1 limão (grande)
- 175gr farinha
- 125ml de leite
- açúcar em pó q.b. para polvilhar

Para o xarope de limão:

- 140gr açúcar
- aprox 50ml sumo de limão (1 limão grande)

Preparação:

Começar por bater os ovos com açúcar. Juntar depois a margarina amolecida e bater muito bem até ficar uma massa cremosa. Adicionar a raspa do limão e a farinha, aos poucos.

Acrescentar finalmente o leite e bater bem até ficar uma massa homogénea.

Levar ao forno em tabuleiro forrado com papel vegetal. (Usei um tabuleiro pequeno e baixinho, cerca de 20*24cm - o bolo não rende muito.) Retirar quando passar do teste do palito e estiver bem douradinho.

Entretanto pode fazer-se a calda para depois ensopar o bolo: levar o açúcar e o sumo de limão até que o açúcar se dissolva completamente.

Depois de retirar o bolo do forno esperar alguns minutos e depois furar com um palito (não se deve retirar do tabuleiro). Ensopar com a calda de açúcar e limão, o mais uniformemente possível. Deixar arrefecer completamente dentro do tabuleiro.

Antes de servir polvilhar com açúcar em pó e depois cortar aos quadrados.

É um bolo pequeno, baixinho, mas cada fatia é uma explosão de limão, húmido e saboroso. A repetir, sem dúvida. Experimentem, não se vão arrepender!