

Folar



Ingredientes:

500 gr farinha GF

125 açúcar

25 gr fermento fresco levital

1c.sobremesa goma xantana

2 ovos

canela qb

25 gr manteiga

raspa de 1 limão

água qb

sal qb

pitada de erva doce

Juntar todos os ingredientes exceto a água e começar amassar. Aos poucos ir juntando água até que a massa fique homogénea e não muito líquida parecida com a massa de pão.

Deixar levedar até dobrar de volume e levar ao forno pré aquecido a 180° durante +- 40 mint

Com um palito ir verificando se já está cozido. No final retirar e pincelar com um pouco de manteiga para dar cor.

O resultado final é um sabor muito aproximado do original, com aquele aroma de canela/limão característico deste bolo.