

BOLO DE LARANJA

Ingredientes (massa): 02 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar, 100g de manteiga, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de suco de laranja, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Modo de preparo: Na batedeira, bater as claras em neve e reservar. Bater o açúcar com a manteiga e as gemas até obter um creme esbranquiçado. Acrescentar a farinha de trigo, o fermento em pó e o suco de laranja aos poucos. Adicionar as claras em neve, mexendo delicadamente. Colocar a massa numa forma untada e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos.

Calda: 1 xícara(chá) de açúcar impalpável e suco de laranja o suficiente para fazer uma calda grossa.

Modo de fazer: Levar ao fogo até começar a ferver. Tirar do fogo e esperar esfriar um pouco. Colocar a calda no bolo e deixar secar.

