

### BOLO INGLÊS

**Ingredientes:** 5 ovos, 120g de margarina, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, ¾ xícara (chá) de leite, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 50g de uva passa.

**Modo de preparo:** Bater a margarina com o açúcar até formar um creme esbranquiado. Adicionar os ovos um a um, batendo bem. Diminuir a velocidade a geladeira e colocar a farinha de trigo alternando com o leite. Acrescentar o fermento e as passas. Colocar a massa numa forma de bolo inglês untada e enfarinhada e levar para assar por cerca de 25 minutos.

### BOLO DE LARANJA

**Ingredientes:** 3 ovos, 1 xícara (chá) de óleo, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 1 laranja grande picada sem a parte branca e as sementes.

**Modo de preparo:** Bater no liquidificador a laranja, os ovos, o óleo e o açúcar. Colocar essa mistura numa tigela e acrescentar a farinha com o fermento misturando bem. Levar para assar em forma untada e enfarinhada por cerca de 25 minutos.

### CALDA

**Ingredientes:** Açúcar de confeiteiro e suco de laranja.

**Modo de fazer:** Misturar os ingredientes e deixar no bolo ainda quente.