

Receita do bolo de laranja



bolo de laranja

Ingredientes

50 g de manteiga
1/2 xícara de açúcar
2 ovos
1 xícara de farinha
1 colher de chá de fermento em pó
1/2 xícara de suco de laranja
1 colher de chá de suco de limão
1 colher de chá de laranja
1 xícara de leite

Mode preparo

Como fazer bolo de laranja

Misture a manteiga e o açúcar numa tigela com uma colher. Então bata a mistura até ficar macio. Quebre os ovos, separe as gemas e os brancos. Misture as gemas na mistura com uma colher de pau até que

fique leve.

Adicione a farinha, o fermento, o suco de laranja, o [suco de limão](#), o aza e o leite. Misture tudo em uma massa lisa.

Agora bata as claras até ficarem rígidas e dobrá-las para a massa com uma colher de metal.

Coloque esta tigela em uma panela de água e asse em um forno pré-aquecido por 30-40 minutos a 160 graus Celsius.

(Um banho de água é uma panela maior contendo água para colocar a assadeira de bolo menor.

Isto é feito para manter a umidade elevada do forno) Decore com fatias de laranja e creme, sirva.

Porções de receita: 2

Prep Tempo: 20 minutos

Tempo de cozimento: 1 hora

Tempo total de cozimento: 1 hora 20 minutos

“Bolo de laranja”