BOLO DE LARANJA FOFO

INGREDIENTES

4 ovos (claras separadas das gemas)

2 xícaras farinha peneirada

1 1/2 xícaras açúcar

1/2 xícara de óleo

1 colher (café) de sal

1 xícara de suco laranja natural (sem sementes)

1 colher (sopa) de fermento em pó para bolo

raspas de casca de 1 ou 2 laranjas

MODO DE PREPARO

Inicie ligando o forno para preaquecer à 200 °C.

Bata na batedeira as claras em neve com o sal e metade do açúcar. Ponha o açúcar em três porções, no incio, meio e próximo ao fim, até formar picos firmes.

Em outro pote, bata as gemas com o restante do açúcar, até ficar mais claro e fofinho.

Com uma espatula ou colher, acrescente nas claras em neve as gemas batidas (também em três porções), misturando delicadamente a mão.

Após ficar um pouco homogêneo, adicione o óleo e o suco de laranja devagar, enquanto mistura.

Com tudo misturado, coloque a farinha e raspas de laranja.

Misture bem delicadamente o fermento em pó.

Coloque em uma forma que caiba (eu uso duas formas, uma redonda de furo e uma de bolo inglês pequena).

Coloque no forno por aproximadamente 35-45 minutos.

Essa receita pode ser feita na metade, basta dividir tudo por dois.

Dicas:

1) Misturar devagar receitas que vão claras em neve dela elas mais fofas;

2) Usar todos ingredientes em temperatura ambiente deixa o bolo mais fofo (tire uma hora antes da geladeira os ingredientes);

3) Peneirar a farinha deixa o bolo mais fofo

4) Você usar 1,5 xícara de farinha com 0,5 xícara de amido de milho (maizena) ao invés de usar 2 xícaras de farinha. Ele fica AINDA mais fofinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14786-bolo-de-laranja-fofo.html