

BOLO DE LARANJA E CENOURA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:
1 laranja grande
1 e 1/2 cenoura
1 xícara (chá) de óleo
4 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento

CALDA:

Calda:
suco coado de 1 laranja
1/2 cenoura ralada
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) bem cheia de margarina

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:
Lave a laranja, corte em quatro e retire as sementes.
Lave a cenoura, passe a faca em volta dela para retirar a casca e corte em rodelas.
Bata no liquidificador os ovos, a laranja, a cenoura e o óleo.
Em uma tigela, coloque a farinha, o açúcar, o fermento e misture.
Despeje o que bateu no liquidificador na tigela e mexa bem.
Unte uma forma com furo central, despeje a massa e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

CALDA:

Calda:
Leve tudo ao fogo e mexa até ferver.
Faça furos no bolo e despeje sobre ele.