

# BOLO GELADO DE LARANJA DIET

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:4 ovos (ou 3 grandes)

200 g de margarina light com sal temperatura ambiente

1 xícara de chá adoçante forno e fogão

1 xícara de chá de suco de laranja

3 xícara de chá de farinha de trigo (ou 1 e 1/4 de xícara de chá de farinha de trigo integral)

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

raspas de casca de laranja (sem a parte branca que amarga)

### COBERTURA:

Cobertura:1 caixinha de creme de leite light com soro

4 colheres de sopa e achocolatado diet (ou 2 colheres de chocolate sem açúcar)

1 colher de margarina light

1 xícara de adoçante diet se usar chocolate sem açúcar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Bata na batedeira as gemas, a margarina e o açúcar diet na velocidade máxima.

Diminua a velocidade e acrescente à mistura, a farinha e o suco de laranja alternadamente.

Desligue a batedeira, acrescente a clara em neve e mexa até a massa ficar homogênea.

Acrescente o fermento e a casca de laranja e mexa devagar.

Despeje na forma redonda, untada com margarina e farinha de trigo.

Leve ao forno preaquecido a 200°C e deixe assar por, aproximadamente, 40 minutos.

### COBERTURA:

Cobertura:Leve ao fogo todos os ingredientes e deixe ferver por cerca de 3 minutos.

Após colocar a cobertura, leve o bolo para gelar por 30 minutos.