

BOLO DE LARANJA LEVÍSSIMO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar peneirado

1/2 xícara de óleo (prefiro de milho ou canola)

1 xícara de suco da laranja pera coado

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda: 1 xícara ou mais de suco da laranja pera

1 xícara de açúcar

raspas de 1 laranja (apenas a casca sem a parte branca)

MODO DE PREPARO

Na Batedeira, bata as claras em neve, sem desligar, adicione o açúcar aos poucos, em seguida coloque as gemas, uma à uma, batendo bem a cada adição.

Bata bem, até que a massa fique esbranquiçada (até uns 3 minutos).

Adicione o óleo e o suco de laranja.

Diminua a velocidade da batedeira e coloque a farinha a colheradas.

Por fim, coloque o fermento rapidamente e despeje em uma forma untada de buraco no meio (24 cm).

Dê algumas batidinhas em uma superfície plana, para que não formem bolhas.

Leve ao forno, preaquecido por, aproximadamente, 40 minutos ou até que fazendo o teste do palito, ele saia seco.

Tire do forno e espere amornar por 10 minutos, enquanto isso, prepare a calda.

Em uma panela, coloque o suco de laranja, as raspas, o amido de milho e o açúcar.

Leve ao fogo baixo.

Mexa bem, até que a calda levante fervura e fique brilhante.

Despeje quente mesmo sobre o bolo.

Hummmmm.

Aprecie com um cafezinho da tarde!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29208-bolo-de-laranja-levissimo.html>