

BOLO DE LARANJA COM CASCA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos (inteiros)

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 laranja inteira (cortar em quatro e retirar sementes e as partes brancas que dividem os gomos da laranja)

1 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

Gotinhas de baunilha (opcional)

1 colher de sopa de pó royal

COBERTURA:

Cobertura: 6 colheres de sopa (cheias) de açúcar refinado

3 colheres de sopa de achocolatado ou chocolate em pó

1 colher de sopa margarina (sem sal)

2 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater os ovos, açúcar e a laranja no liquidificador (bater bem para triturar bem a laranja).

Em seguida colocar esta mistura na tigela da batedeira e adicionar o restante dos ingredientes, farinha, óleo e as gotinhas de baunilha (para "quebrar" o gosto de ovo que eventualmente pode ficar).

Bata muito bem (na batedeira) e finalize, adicionando o pó royal.

Assar em forma untada por 30 a 40 minutos (varia de forno para forno) a 180°C.

Evite abrir o forno toda hora quando o bolo estiver assando.

COBERTURA:

Cobertura: Colocar todos os ingredientes em uma panela de alumínio grossa, mexa bem utilizando uma colher de pau e sempre em fogo brando.

Quando notar que a calda está bem derretida e querendo aparecer o fundo da panela, desligue o fogo e dê uma mexida novamente.

Jogue aos poucos sobre o bolo.

Desenforme o bolo e faça uns furinhos com garfo, para penetrar a cobertura e em seguida despeje a cobertura,

aos poucos, sobre o bolo e vá espalhando com uma espátula.

Este bolo pode ser feito na batedeira ou pode ser batido à mão, mas o segredo para que o bolo fique fofo, é que ele seja bem batido.

A finalidade de tirar as sementes e as partes brancas da laranja é para evitar que a massa fique amarga.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31851-bolo-de-laranja-com-casca-com-cobertura-de-chocolate.html>