BOLO DE LIQUIDIFICADOR DE LARANJA COM RECHEIO E COBERTURA DE MOUSSE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 e 1/2 xícara (chá) de suco de laranja

1 xícara(chá) de açúcar

1/2 fava de baunilha raspada (só as sementinhas)

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de leite morno

1 colher de sopa de fermento em pó.

3 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 barra de chocolate branco (barra grande) 170 g

raspas de 3 laranjas

2 caixas de creme de leite

200 g de leite ninho

1 xícara (chá) de leite quente

1 embalagem de gelatina sem sabor, derretida em 1 xícara de água

a outra metade da fava de baunilha (somente as sementes)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata tudo no liquidificador.

Leve ao forno, em forma untada e forno preaquecido a 180ºC por, aproximadamente 35 a 40 minutos. Faça o teste do palitinho, se sair limpo está assado.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura:Bata tudo no liquidificador e leve à geladeira até o dia seguinte.Misture bem a mousse para que fique mais molinha.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio, coloque metade da mousse no meio do bolo e a outra metade por cima. Espalhe com uma espátula e faça riscos com um garfo. Decore com rodelas de laranja.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32172-bolo-de-liquidificador-de-laranja-com-recheio-e-cobertura-de-mousse.html