

BOLO LIGHT DE LARANJA DO BETO

INGREDIENTES

PARA O BOLO:

Para o bolo: 3 ovos

9 colheres (sopa) de adoçante culinário (eu usei o tipo Tal e Qual)

3/4 de xícara (chá) de óleo de milho ou de canola (150 ml)

250 ml de leite desnatado

1/2 xícara (chá) de suco de laranja (100 ml)

raspas da casca de 1 laranja

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)

1 xícara (chá) de amido de milho (100 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó (15 g)

PARA A COBERTURA LIGHT:

Para a cobertura light: 3/4 de xícara (chá) de leite em pó desnatado (70 g)

6 colheres (sopa) de suco de laranja (72 g)

raspas de 1 laranja (2 g)

MODO DE PREPARO

Bata os ovos até começarem a espumar, acrescente o adoçante culinário e continue batendo até formar uma mistura firme e estruturada. Diminua a velocidade da batedeira e acrescente alternando o óleo, o leite, o suco e as raspas.

Peneire a farinha, o amido e o fermento dentro de uma tigela. Faça uma cova no centro e despeje a mistura de ovos. Misture delicadamente com a ajuda de um batedor de arame até obter uma massa homogênea. Despeje-a sobre uma assadeira retangular pequena (18 x 28 cm) untada e enfarinhada e asse em forno médio (200°C) preaquecido por cerca de 30 minutos ou até a massa começar a dourar e ficar firme. Espere amornar e desenforme.

Faça a cobertura light, misture o leite em pó com o suco de laranja até obter o ponto desejado (mais grosso ou mais fino). Despeje a cobertura sobre o bolo e decore com as raspas. Sirva em seguida acompanhado de chá, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32564-bolo-light-de-laranja-do-beto.html>