

# BOLO DE LARANJA COM FUBÁ

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:4 ovos  
1 e 1/4 de xícara de açúcar  
3 colheres (sopa) de manteiga  
1 e 1/4 de xícara de suco de laranja  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de fubá fino  
1 colher (sopa) de fermento em pó

### CALDA:

Calda:1/4 de xícara de suco de laranja  
1/4 de xícara de água  
2 colheres (sopa) de suco de limão  
3/4 de açúcar  
1 tira de casca de laranja  
1 tira de casca de limão

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo:Bata os ovos, o açúcar, a manteiga e o suco de laranja no liquidificador até homogeneizar.  
Junte a farinha e o fubá divididos, batendo em cada adição.  
Sem bater, misture o fermento.  
Despeje em uma forma retangular 20x30 untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido 200°C .  
Espere amornar e faça furos com o garfo, para que a calda penetre.

### CALDA:

Calda:Leve os ingredientes ao fogo médio e ferva até formar um xarope médio.  
Descarte a cascas e despeje a calda ainda quente no bolo.