

# BOLO DE LARANJA ESPECIAL

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:1 xícara de chá de leite  
2 xícaras de chá de açúcar  
2 ovos (claras em neve)  
4 colheres de sopa de margarina  
2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo  
1 colher de café de raspa de laranja  
1 colher de sopa de fermento em pó

### COBERTURA:

Cobertura:1/2 litro de suco natural de laranja  
adoçar a gosto se necessário

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo:Bata as claras em neve e reserve.  
Bata bem a margarina com o açúcar e as gemas.  
Junte o leite e a farinha de trigo.Batendo sempre.  
Por último junte as claras em neve e o fermento em pó,mexendo devagar.  
Despeje numa forma de furo central de 28 cm de diâmetro,só untada com margarina, sem polvilhar .  
Reserve.

### COBERTURA:

Cobertura:Leve o suco da laranja ao fogo e deixe ferver.  
Despeje bem devagar sobre o bolo cru.  
Deixe descansar por 15 minutos.O bolo vai crescer um pouco.  
Leve para assar em forno médio por + ou - 30 minutos ou até que enfiando um palito ele saia seco.  
Desenforme depois de frio.Leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33772-bolo-de-laranja-especial.html>