

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 crú.
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.