

BOLO AROMÁTICO DE GENGIBRE E LARANJA

INGREDIENTES

- 6 ovos grandes em temperatura ambiente
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de leite fervendo
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa raspas de casca de laranja (ou casca de laranja cristalizada moída)
- 2 colheres de sopa de gengibre fresco ralado
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve firme e reserve.

Bata as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Adicione o leite fervendo e vá adicionando aos poucos a farinha peneirada com o fermento.

Adicione a pitada de sal, o gengibre e as raspas de laranja (ou a casca da laranja cristalizada).

Desligue a batedeira e adicione delicada e manualmente as claras em neve, misturando bem.

Asse em forno médio (aproximadamente 180°C), em forma untada e enfarinhada. Retire do forno quando espetar um palito e este sair limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39052-bolo-aromatico-de-gengibre-e-laranja.html>