

# BOLO PÃO DE LÓ DE LARANJA

## INGREDIENTES

### PÃO DE LÓ:

Pão de Ló:6 ovos

3 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

300 ml de suco de laranja

2 colheres (sopa) de fermento em pó

### CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de margarina

suco de uma laranja

raspas de laranja

### DECORAÇÃO:

Decoração:Você pode colocar sobre o creme chocolate granulado, coco ralado, raspas de chocolate ou raspas de chocolate branco, fica à seu critério e gosto.

## MODO DE PREPARO

Na batedeira bata as claras em neve, acrescente as gemas, bata até ficar um creme claro.

Misture o açúcar, sempre batendo.

Acrescente o suco de laranja.

Desligue a batedeira e acrescente a farinha aos poucos até incorporar bem.

Por último coloque o fermento. Leve para assar em forno médio por uns 25 minutos, ou até enfiar um palito e este saia limpo, ele assa rápido.

Em uma panela misture bem todos os ingredientes da cobertura e leve ao fogo, mexendo sempre, até dar ponto igual ao de brigadeiro mole, cubra o bolo já assado.

Decore a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40718-bolo-pao-de-lo-de-laranja.html>