BOLO DE LARANJA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 copo de óleo de soja (100 ml aproximadamente)

250 ml de suco natural de laranja (suco de aproximadamente 5 laranjas)

3 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo

1 colher (sopa) cheia de fermento químico em pó

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) bem cheias de leite em pó integral

3 colheres (sopa) bem cheias de chocolate em pó 70% cacau

1 lata de água quente (medida da lata de leite condensado)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o suco de laranja

Acrescente a farinha de trigo e bata até estar bem misturado

Despeje a massa em uma forma média retangular untada e enfarinhada e leve ao forno médio preaquecido para assar por aproximadamente 40 minutos ou até estar dourado

Misture o leite condensado ao chocolate em pó

Misture o leite dissolvido ao leite condensado e ao chocolate

Após ferver, abaixe o fogo e continue mexendo até a mistura ficar mais encorpada

Não é necessário engrossar muito e nem desgrudar da panela, a cobertura fica mais espessa depois de fria

Despeje a cobertura ainda morna sobre o bolo espalhando bem

Se sobrar cobertura, a mesma pode ser servida em um recipiente separado para quem queira colocar mais cobertura sobre o bolo

Sirva o bolo frio ou gelado

É uma ótima opção para o lanche da tarde

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4451-bolo-de-laranja-com-cobertura-de-chocolate.html