

BOLO CREMOSO DE LARANJA

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo: 2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

a mesma medida de suco de laranja

4 ovos

BOLO:

Bolo: 4 claras em neve

4 gemas

1 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

raspas de laranja

1 xícara (chá) de suco de laranja

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo: Leve o açúcar no fogo até caramelizar, coloque a água e deixe encorpar. Coloque na forma de pudim já untada, e mecha para que o caramelo pegue por toda a forma.

CREME:

Creme: Bata tudo no liquidificador por 5 minutos e coloque sobre o caramelo na forma.

BOLO:

Bolo: Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque sobre o creme que já está na forma.

Leve ao forno pré-aquecido, em banho-maria, forno médio a 180°C, por aproximadamente 50 minutos em forno convencional, ou até o palito saia seco.

Deixe esfriar bem e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45693-bolo-cremoso-de-laranja.html>