

PÃO-DE-LÓ DE FUBÁ COM CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 250 ml de suco de laranja concentrado

2 xícaras (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma panela coloque o açúcar e o suco de laranja

Leve ao fogo e ferva até obter uma calda rala (cerca de 25 minutos)

MASSA:

Massa: Na vasilha da batedeira coloque as claras e bata em neve.

Com a batedeira ligada adicione as gemas uma a uma, açúcar, óleo, fubá e farinha de trigo aos poucos.

Continue batendo para se agregarem.

Junte o leite fervente e bata mais um pouco.

Desligue a batedeira e agregue o fermento em pó delicadamente.

Coloque em forma untada e polvilhada.

Leve ao forno preaquecido a 150°C por 40 minutos ou até que enfiando o palito saia limpo. Sirva com a calda de laranja.

Eu despejei parte da calda sobre o bolo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46474-pao-de-lo-de-fuba-com-calda-de-laranja.html>