

BOLO DE LARANJA COM COBERTURA TRUFADA E GOTAS DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA TRUFADA DE CHOCOLATE AO LEITE:

- Cobertura trufada de chocolate ao leite: 1 lata de creme de leite
- 1 barra de chocolate ao leite de 180g picado
- 1 saquinho de gotas de chocolate branco ou granulados

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa: Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma, o açúcar e o suco de laranja.
- Misture a farinha de trigo e o fermento. Coloque em uma forma de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada.
- Asse no forno preaquecido a 180°C depois de 20 minutos coloque a forma para assar durante 40 minutos ou até dourar. Desenforme depois que a cobertura estiver pronta.

COBERTURA:

- Cobertura: Em uma panela coloque água para fazer o banhomaria deixe por alguns minutos, não precisa ferver.
- Com a ajuda de uma panela pequena, coloque o creme de leite mexendo, testando com o dedo, para ver se está um pouco quente.
- Quanto estiver quente é só colocar o chocolate picado, com o fogo baixo, vai mexendo até derreter.
- Depois de mexer bem colocar no bolo ainda quente, assim dará um choque térmico, com isso a cobertura ficará lisa e brilhante e durinha.
- Depois e só colocar as gotas ou granulados para decoração.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48397-bolo-de-laranja-com-cobertura-trufada-e-gotas-de-chocolate-branco.html>