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 180ºC depois de 20 minutos coloquei a forma para assar durante 40 minutos ou até dourar. Desenforme depois que a cobertura estiver pronta.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela coloque agua 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 so colocar as gotas ou granulados para decoração.

©2026 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