

BOLO DE PUDIM CREMOSO DE LARANJA

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:1 lata de leite condensado

1 xícara (cha) suco de laranja

4 ovos

CALDA:

Calda:2 xícara (chá) açúcar

1/2 xícara de água

BOLO:

Bolo:2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (cha) suco de laranja

4 ovos (só a gema)

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Em uma forma de bolo com furo no meio, coloque o açúcar e a água, mexa com a colher.

Deixe ferver até dar o ponto de caramelo.

PUDIM:

Pudim:No liquidificador coloque o leite condensado,suco de laranja e os ovos deixa bater (reserve)

BOLO:

Bolo:Bater as claras em neve (reserve).

Em uma tigela coloque a farinha, açúcar, suco de laranja, gemas, o fermento misture tudo. Acrescente as claras mexa até que fique uma massa homogênea.

MONTAGEM:

Montagem:Na forma coloque primeiro a massa do pudim depois coloque a massa do bolo delicadamente.

Leve ao forno por 1 hora em banho-maria.

para fazer o banho maria,

Para o banho-maria em uma assadeira coloque a forma do bolo, leve ao forno e despeje a água quente na assadeira de maneira que fique uns dois dedos de água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/50355-bolo-de-pudim-cremoso-de-laranja.html>