

# BOLO DE PUDIM CREMOSO DE LARANJA

## INGREDIENTES

### PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) 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 (chá) 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, deixe 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50355-bolo-de-pudim-cremoso-de-laranja.html>