

BOLO MOLHADINHO DE LARANJA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 2 xícaras (chá) de suco de laranja concentrado

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

Cravo, canela, anis estrelado a gosto

Casca de 1 laranja sem a parte branca

MODO DE PREPARO

Separe as claras e reserve as gemas.

Bata as claras em neve e acrescente 1/2 xícara (chá) de açúcar e bata novamente até formar um merengue firme.

Em outro recipiente coloque a manteiga e o restante do açúcar, bata bem com a batedeira até formar um creme claro.

Acrescente as gemas uma a uma sem parar de bater até que fique fofo e esbranquiçado.

Acrescente o suco e as raspas de laranja e em seguida a farinha, bata para incorporar bem os ingredientes.

Com o auxílio de uma colher de pau ou um fouet agregue delicadamente as claras em neve batidas com o açúcar.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada somente o fundo e os cantos não unte as laterais, a forma pode ser de furo central, retangular, redonda, isso fica a seu critério desde que seja média.

Asse em forno pre-aquecido por 35 a 40 minutos, retire quando estiver levemente dourado.

Enquanto o bolo assa coloque todos os ingredientes da calda em uma panela e leve ao fogo até que ferva e fique em ponto de calda rala (isso leva de 3 a 5 minutos),coe e reserve

Depois de assado solte as laterais do bolo e molhe-o com a calda, sirva quente ou frio, com uma bola de sorvete de creme fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50859-bolo-molhadinho-de-laranja.html>