

BOLO DE LARANJA COM CALDA DE LARANJA

Ingredientes da massa:

- 2 laranjas com casca (tirar caroços e parte branca – miolo)
- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó



Modo de preparo:

1. Misture no liquidificador as 2 laranjas com casca, cortadas em 4 partes, os ovos inteiros, o açúcar e o óleo.
2. Transfira essa mistura para uma tigela.
3. Adicione a farinha de trigo peneirada. Misture bem com a ajuda de um fouet (batedor de arame), até que a massa fique bem homogênea.
4. Por último, acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente até que fique bem envolvido na massa.
5. Despeje essa massa em uma forma untada e enfarinhada.
6. Depois leve para assar em forno pré aquecido, 180°, por cerca de 40 minutos ou até dourar.
7. Aguarde amornar e desenforme.

DICA: para deixar seu bolo ainda mais gostoso, no momento do item 3, adicione raspas de laranja na massa.

Calda Opção 1 - Preparo

- Suco de 3 laranjas
 - 3 colheres de açúcar
 - 1 colher de margarina
1. Leve ao fogo até engrossar e despeje em cima do bolo ainda quente.

Calda Opção 2 - Preparo

- 1 laranja grande
 - 6 colheres de açúcar
 - 1/2 copo de água
1. Raspe a laranja e separe.
 2. Faça o suco dessa laranja.
 3. Em uma panela com fogo médio acrescente o açúcar.
 4. Quando o açúcar estiver em calda coloque o suco de laranja.
 5. Espere ferver e coloque aos poucos 1/2 copo de água.
 6. Continue misturando até atingir ponto de calda.
 7. Ao final coloque as raspas de laranja e misture.
 8. Despeje ainda quente sobre o bolo