Panela de Vapor

Blogger Oficial
Fácil
60 Min.
8-10 Doses

BOLO AO VAPOR DE LARANJA E IOGURTE

INGREDIENTES

- 200G DE AÇÚCAR
- 250G DE FARINHA COM FERMENTO
- 2 C. SOPA DE FARINHA MAIZENA
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO ROYAL
- 4 OVOS
- CASCA DE UMA LARANJA
- SUMO DE TRÊS LARANJAS
- 1 IOGURTE NATURAL (150G)
- A MEDIDA DO COPO DE IOGURTE, DE ÓLEO

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina amassar/triturar, o açúcar com a casca de uma laranja e seleccionar Pulse por 1 minuto e de seguida Vel.12 /1 minuto. Junte o sumo das 3 laranjas assim como os restantes ingredientes e programar 40 seg. Vel.7.
2. Deite o bolo numa forma, previamente untada e enfarinhada.
3. Encha a taça (limpa) com 0,7 L de água, tape e coloque a Panela de Vapor da Cuisine Companion com a forma, envolvida em folha de alumínio (mas fazendo-lhe alguns furinhos para que o vapor possa sair).
4. Seleccionar o programa de vapor P1 por 60 min. Verifique se está no ponto, recorrendo a um palito.
5. Retire, e deixe arrefecer por completo antes de o desenformar.
6. Sirva simples ou decorado com açúcar em pó!