

QUADRADOS DE LARANJA



INGREDIENTES

- 200 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 2 OVOS TAMANHO L
- 100 G DE ÓLEO DE GIRASSOL
- 1 LARANJA INTEIRA DE CASCA FINA
- 1 IOGURTE NATURAL
- 220 G DE FARINHA PARA BOLOS
- 1 COLHER DE SOPA (RASA) DE FERMENTO EM PÓ
- AÇÚCAR MASCADO PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180°C.

2. Forre uma forma quadrada ou rectangular com papel vegetal anti-aderente.

3. Coloque na taça a lâmina picadora. Coloque o açúcar, os ovos e a laranja aos quartos (com a casca, mas retirar o cimo, o fundo e os caroços). Programe 3 min na vel.11.

4. Substitua o acessório pela lâmina para amassar/triturar. Programe 1 min a 50°C na vel.6

5. Adicione o iogurte e o óleo. Programe 1 min na vel.5.

6. Adicione a farinha e o fermento e programar 40 seg na vel.5.

7. Coloque o preparado na forma e polvilhe com açúcar mascavado para ficar estaladiço por cima.

8. Coza no forno pré-aquecido a 180°C durante 40-45 minutos (fazer teste do palito).

9. Deixe arrefecer, retire da forma e corte aos quadrados.
