

# BOLO HÚMIDO DE LARANJA



## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 LARANJA INTEIRA
- SUMO DE 1 LARANJA
- 1 IOGURTE NATURAL
- 250 GR AÇÚCAR
- 300 GR FARINHA
- 50 GR ÓLEO
- 2 C/CHÁ DE FERMENTO EM PÓ

## CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o Forno a 180º.  
\_\_\_\_\_
2. Untar e polvilhar uma forma com buraco.  
\_\_\_\_\_
3. Colocar na taça o acessório Triturar/Amassar.  
\_\_\_\_\_
4. Colocar laranja inteira (sem caroços e sem a parte branca do meio) e o sumo da outra laranja. Programar velocidade 11, 30 segundos. (Quanto mais fina for cortada a laranja menos tempo demora a atingir a consistência pretendida).  
\_\_\_\_\_
5. Colocar o acessório Batedor.  
\_\_\_\_\_
6. Na taça adicionar os ovos, o açúcar, o óleo, o iogurte. Programar 2 minutos, a 35º, na velocidade 6.  
\_\_\_\_\_
7. Adicionar a farinha e o fermento em pó. Programar 15 segundos, velocidade 6.  
\_\_\_\_\_
8. Colocar a massa na forma e levar ao forno entre 30 a 40 minutos.  
\_\_\_\_\_
9. Bom apetite!  
\_\_\_\_\_