

BOLO DE LARANJA QUE SAI SEMPRE BEM



INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 250G DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE SUMO DE LARANJA
- RASPA DE 1 LARANJA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 300G DE FARINHA
- 1 CHÁVENA= 250 ML

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180º.

2. Com o acessório batedor e sem o copo de vapor, bater os ovos com o açúcar, na velocidade 8, durante 8 minutos.

3. Juntar o óleo, o sumo e a raspa de laranja e, na mesma velocidade, bater 2 minutos.

4. Misturar a farinha e o fermento, em velocidade 4 durante 30 seg (se não ficar bem misturada, envolver melhor com a espátula).

5. Levar ao forno em forma untada e polvilhada durante cerca de 45 minutos.

6. (Foto gentilmente cedida por Pedro Vitorino)
