Sobremesas

BOLO CHIFFON DE LARANJA

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- - 6 OVOS (USEI L)
- -250 G AÇÚCAR
- -200G ÓLEO
- -3 LARANJAS PEQUENAS (RASPA E SUMO)
- -250 G FARINHA TIPO 55
- -2 COLHERES DE CHÁ RASAS DE FERMENTO.

CONFEÇÃO

1. - Ligar o forno a 160º.
2. -Colocar o acessório batedor na CC, e bater as claras vel.6/7 min. Enquanto isso untar uma forma de chaminé com óleo.
3. -Quando terminar de bater as claras, reserve.
4. -Sem lavar a taça, pôr as gemas, o açúcar, o óleo, o sumo e a raspa das laranjas, e prog. vel.5/40º/7 min.
5. -Adicionar a farinha e o fermento e prog. vel.3/20 seg.
6. -Retirar o acessório batedor e envolver as claras com a espátula.
7. -Depois é só deitar na forma e levar ao forno 160º durante +/- 30 min. No final verificar com o palito.