Sobremesas

BOLO DE LARANJA COM CURD DE LARANJA

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
1-8 Doses

INGREDIENTES

- PARA O BOLO:
- - 1 LARANJA INTEIRA (CASCA FINA)
- - SUMO DE 2 LARANJAS
- - 250G DE AÇÚCAR
- - 50G DE ÓLEO
- - 1 IOGURTE NATURAL
- - 4 OVOS
- - 300G DE FARINHA
- - 2 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- - 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA (OPCIONAL)
- ACESSÓRIOS:
- - TRITURAR/ AMASSAR
- - BATEDOR
- PARA O CURD:
- SUMO DE 2 LARANJAS (APROXIMADAMENTE 150ML)
- 80 A 100G DE AÇÚCAR (CONSOANTE A ACIDEZ DAS LARANJAS)
- 50G DE MANTEIGA (EU USO LÍQUIDA)
- 2 OVOS
- 1 COLHER DE SOPA DE MAIZENA
- 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Para o bolo:
2. Pré-aqueça o forno a 180º. Coloque no copo a laranja inteira com o sumo de uma laranja e programe velocidade 11, 15 segundos (acessório triturar/amassar).
3. Troque pelo acessório batedor e junte o açúcar, o óleo, o iogurte e os ovos, programando 2 minutos, 35°, velocidade 6. Adicione a farinha, o fermento, a baunilha e programe 15 segundos, velocidade 5.
4. Colocar numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha (ou de silicone) e leve ao forno cerca de 30 minutos. Retire, deixe arrefecer e regue com sumo da outra laranja.
5. Espalhar o curd a gosto
7. Para o curd:
8. Colocar no copo o sumo, o açúcar, os ovos, a essência e a maizena e misturar 15 segundos, velocidade 7.
9. Juntar a manteiga e programar 10 minutos, 90°, velocidade 6.
10. Espalhar pelo bolo (ou colocar num frasco, deixar arrefecer e conservar no frigorífico).

- ACESSÓRIOS:
- - BATEDOR