

# BOLO DE LARANJA COM CURD DE LARANJA



## CONFEÇÃO

1. Para o bolo:

2. Pré-aqueça o forno a 180°. 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).

## 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)

- ACESSÓRIOS:
- - BATEDOR