

BOLO DE LARANJA SEM OVOS



INGREDIENTES

- 240G DE AÇÚCAR
- 360G DE FARINHA
- 1 C. DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ (TIPO ROYAL)
- 3 DL DE SUMO DE LARANJA
- 1,5 DL DE ÓLEO
- MANTEIGA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- SUMO DE LARANJA PARA REGAR

CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 180°. Barre uma forma com manteiga e polvilhe com farinha ou use desmoldante.

2. Acessório Batedor

3. Adicione a farinha, o fermento e o açúcar. Depois, junte o sumo de laranja e o óleo. Programar velocidade 5 por 4 minutos.

4. Deite a massa na forma e leve ao forno durante 35 minutos. O tempo depende dos fornos Verifique a cozedura com um palito, retire o bolo, desenforme e regue-o com o sumo de laranja.

5. Receita adaptada (e foto) do Chef Hernâni Ermida
