

# BOLO FOFO DE LARANJA



## CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 180 graus. Unte uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha. Esprema a laranja e reserve o sumo. Corte a casca fina da laranja, deite-a para a taça do robot com a lâmina picadora e programe durante 20 segundos na velocidade 12.
2. Troque pela lâmina para amassar/triturar. Junte o óleo, a farinha, o fermento, o açúcar e os ovos e programe durante 40 segundos na velocidade 10. Se necessário, passe a espátula nas laterais da taça.
3. Deite a mistura anterior para a forma e leve ao forno durante aproximadamente 40 minutos. Espete um palito para verificar a cozedura, retire e desenforme. Depois regue o bolo ainda quente com o sumo da laranja, deixe arrefecer e sirva decorado a gosto.

## INGREDIENTES

- 250 G DE FARINHA
- 200 G DE AÇÚCAR
- 40 ML DE ÓLEO
- 6 OVOS
- 1 LARANJA GRANDE
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO
- MARGARINA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR