

# BOLO DE LARANJA INTEIRA



## CONFEÇÃO

1. Cortar a laranja em quartos com casca. Retirar só o veio branco do meio da laranja. Colocar na taça com a lâmina de amassar/triturar a Vel. 12, 30 segundos. Com a espátula chegar o preparado para o fundo da taça e voltar a colocar a Vel. 12, 15 segundos.
2. Retirar a lâmina e trocar pelo acessório misturador e colocar os ovos e o açúcar a Vel. 8 durante 6 minutos.
3. Juntar a farinha com o fermento e o óleo colocar a Vel. 8 durante 5 minutos.
4. Colocar o preparado numa forma previamente untada e levar ao forno pre-aquecido a 160° durante cerca de 35 minutos. Verificar a cozedura conforme o forno.

## INGREDIENTES

- 1 LARANJA
- 4 OVOS
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 250 GR DE FARINHA
- 100 ML DE ÓLEO
- 1 COLHER CHÁ DE FERMENTO