

# BOLO DE LARANJA



## CONFEÇÃO

1. Lave a laranja e corte em quartos, retire o veio branco e os caroços, se tiver.
2. Coloque no copo (com casca e tudo) da C. Companion e programe 30 seg./vel. 9.
3. De seguida junte todos os ingredientes (exceto farinha e fermento) e programe 2 min./vel. 5, triture até a laranja estar totalmente desfeita.
4. Por fim junte a farinha e o fermento e envolva delicadamente.
5. Coloque a massa numa forma preparada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 45 minutos ou até estar cozido. Depois de desenformado polvilhe com açúcar em pó.

## INGREDIENTES

- 1 LARANJA MÉDIA INTEIRA (COM CASCA)
- 300G DE AÇÚCAR
- 2 OVOS L
- 120ML DE ÓLEO
- 1 IOGURTE NATURAL
- 300G DE FARINHA
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO