

# BOLO DE LARANJA



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Corte a laranja em quartos sem a descascar. Retire as sementes e os filamentos centrais. Coloque o resto, isto é, os quartos com a casca na taça com a lâmina picadora.
3. Junte o açúcar, o azeite, os ovos e o leite. Misture na velocidade 11 durante 3 min. Seleccione o programa de massa P3 e junte gradualmente a farinha e o fermento.
4. Unte uma forma com manteiga e deite a massa. Deixe cozer durante cerca de 35-40 min. Deixe arrefecer e sirva.

## INGREDIENTES

- 1 LARANJA
- 200 G AÇÚCAR
- 10 CL AZEITE
- 3 OVOS
- 10 CL LEITE MEIO GORDO
- 250 G FARINHA
- 15 G FERMENTO QUÍMICO