

BOLO DE LARANJA

Ingredientes:

- 4 ovos;
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado;
- 1 xícara (chá) de leite;
- 1 xícara (chá) de suco de laranja;
- 2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) de fermento químico;
- Raspas da casca das laranjas.

Modo de preparo:

1. Em uma batedeira, bater as 1 claras em neve;
2. Bater bem o açúcar com a manteiga e as gemas na batedeira até dobrar de volume;
3. Acrescentar o leite e o suco de laranja aos poucos e bater em velocidade baixa na batedeira;
4. Acrescentar a farinha e as claras em neve e misturar delicadamente;
5. Acrescentar o fermento e misturar.
6. Untar a forma com manteiga e farinha e despejar a mistura;
7. Salpicar por cima as raspas de casca de laranja;
8. Levar ao forno pré-aquecido a 200°C e deixar assar por 35 a 40 minutos.