

BOLO DE LARANJA MOLHADINHO E SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

4 ovos médios em temperatura ambiente
2,3 g de sal (2,5 ml)
240 ml de suco de laranja (3 laranjas grandes)
220 g de açúcar demerara
2 xícaras (chá) de farinha de trigo branca (252 g)
1 colher (sopa) de fermento em pó para bolo (12 g)
raspas da casca de 2 laranjas
1/2 xícara (chá) de óleo vegetal (120 ml)
Cobertura
suco de 2 laranjas
75 g de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos por 20 segundos
Acrescente o suco de laranja sem desligar o liquidificador e continue batendo
Despeje o conteúdo batido em uma tigela grande (4 litros)
Acrescente os ingredientes secos à tigela com os ingredientes líquidos, aos poucos, misturando sempre a cada adição para incorporar totalmente (use um fouet)
Acrescente o óleo e misture bem
Leve para assar por 35 minutos a 180° C; 5 minutos a 160° C e 5 minutos com forno desligado
45 minutos dentro do forno sem abrir
Use a grade de baixo do forno
Retire do forno e corte o bolo em pedaços quadrados, sem retirar da forma
Fure o bolo com um palito ou com garfo para a cobertura penetrar
Cobertura
Leve ao fogo médio
Deixe ferver por aproximadamente 3 a 5 minutos enquanto e misture um pouco para ajudar o açúcar a derreter
Deixe o bolo esfriar para servir

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3292-bolo-de-laranja-molhadinho-e-superfacil.html>