

BOLO FOFINHO DE LARANJA

INGREDIENTES

3 ovos
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 colheres de margarina
1 xícara (chá) de leite
1 copo (americano) de suco natural de laranja
1 1/2 copo de açúcar cristal
1 lata de leite condensado (cobertura)
1/2 copo (americano) de suco de laranja para a cobertura
2 colheres (sopa) de amido de milho
raspas de laranja a gosto
2 colheres (sopa) de fermento em pó
30 ml de leite

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo e reserve
Separe a clara e a gema; bata as claras em neve e reserve
Misture o açúcar, as gemas e a margarina; bata até formar uma mistura espessa
Em seguida, coloque o suco de laranja e o leite
Coloque a farinha de trigo e o fermento; mexa até formar uma mistura homogênea
Acrescente as claras em neve, mexa até misturar
Unte a forma em com margarina e farinha de trigo
Leve ao forno preaquecido a 180
Dissolva o amido de milho aos 30 ml leite
Em uma panela despeje o leite condensado, o suco de laranja e o amido de milho já dissolvido
Leve ao fogo médio e mexa até ter a consistência de um creme
Após o bolo assado, espere esfriar, desenforme, despeje o creme e as raspas de laranja

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9418-bolo-fofinho-de-laranja.html>