

Bolo de Laranja Mais Fofinho

 culinariaterapia.com/bolo-de-laranja-mais-fofinho-do-mundo

Dyne e Zinha

Bolo de Laranja Mais Fofinho, receita fácil e prática para você se deliciar com essa iguaria da culinária caseira. Receita tradicional super fofinha de bolo caseiro de laranja da vovó que você pode servir também com uma calda de laranja para bolo. Ou também pode polvilhar com açúcar de confeitado ou fazer algo ainda mais gostoso como cobrir com calda cremosa de chocolate com raspas de laranja. Fica Divino!!!



Ingredientes:

- 2 gemas;
- 100 g de manteiga ou margarina com sal (4 colheres de sopa);
- 1 xícara de chá de açúcar (xícara de 200 ml, nela cabe 200 g de açúcar);
- 1 colher de chá de raspas da casca de laranja;
- 1 xícara de chá de suco de laranja (200 ml);
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo (em cada xícara de chá de 200 ml de capacidade cabe 125 g de farinha);
- 2 claras em neve;
- 1 colher rasa de fermento para bolo (10 g);
- Açúcar gelado ou de confeitado para polvilhar;

Como Fazer Bolo de Laranja Mais Fofinho

1. Primeiramente na batedeira comece batendo as gemas com a margarina e o açúcar por aprox. 5 min na velocidade máxima até ficar esbranquiçado e fofo.

2. Em seguida, acrescente as raspas da casca da laranja.
3. Logo depois com o auxílio de um fouet vá adicionando aos poucos e alternadamente o suco de laranja e a farinha de trigo.
4. Então misture delicadamente até incorporar todo o suco e farinha, reserve.
5. Em seguida bata as claras em neve.
6. Assim feito acrescente metade das claras a massa do bolo e o fermento.
7. Então misture delicadamente.
8. Em seguida acrescente o restante das claras e continue incorporando suavemente.
9. Logo depois despeje a massa em uma forma de furo central (20 cm x 8 cm) untada com manteiga ou margarina (se achar necessário pode polvilhar com farinha).
10. Então leve ao forno preaquecido 180° e asse por aprox. 35 min até o bolo ficar bem douradinho.
11. Desenforme seu Bolo de Laranja Mais Fofinho levemente morno.
12. Polvilhe com açúcar e decore à gosto.
13. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
14. Participe da comunidade no WhatsApp para receber e-books e cursos inéditos.

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo da receita



Watch Video At: https://youtu.be/MP6Te_XW-3U

Dicas:

Você pode usar uma cobertura de chocolate com raspas de laranja para ficar ainda mais gostoso.

Ingredientes:

- 180 g de chocolate ao leite ou meio amargo;
- 1 caixinha de creme de leite de 200 g;
- Meia colher de chá de raspas de laranja;

Preparo:

1. Então em um refratário derreta o com o chocolate em banho-maria ou em micro-ondas por 1 minuto.
2. Por fim misture as raspas de laranja e sirva essa cobertura como acompanhamento do bolo.