

# O Clássico Bolo de Laranja e Limão com Cobertura de Açúcar

 [culinariaterapia.com/o-classico-bolo-de-laranja-e-limao-com-cobertura-de-acucar](http://culinariaterapia.com/o-classico-bolo-de-laranja-e-limao-com-cobertura-de-acucar)

Dyne e Zinha

Aprenda como fazer O Clássico Bolo de Laranja e Limão com Cobertura de Açúcar, o bolo caseiro fofinho da vovó perfeito para comer com um saboroso café. **Receita disponível para baixar o Pdf grátis!** Siga as orientações na postagem para baixar.



## Ingredientes para a Massa de Bolo de Laranja e Limão

**Para a massa do bolo:**

- 1 xícara de chá (de 200 ml) de açúcar, equivalente a 200 g de açúcar cristal ou outro de sua preferência;
- Meia xícara de chá de óleo vegetal de sua preferência (100 ml) ou 100 g de manteiga ou margarina;
- 2 ovos grandes;
- 1 pitada de sal;
- 150 ml de suco puro de laranja;
- 50 ml de suco puro de limão;
- Raspas da casca de 1 limão;
- Raspas da casca de 1 laranja;
- 1 pitada de sal;
- 2 xícaras de chá (de 200 ml) de farinha de trigo de primeira qualidade, cada xícara equivale a 125 g de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g de fermento químico);

### ***Para a cobertura de açúcar:***

- Aprox. 150 g de açúcar de confeitiro ou açúcar impalpável (pode ser mais ou menos açúcar dependendo da textura desejada);
- Aprox. 30 ml de suco de laranja e limão misturados;

## **Como Fazer O Clássico Bolo de Laranja e Limão com Cobertura de Açúcar**

---

### ***Modo de preparo da massa do bolo de laranja e limão:***

1. Primeiramente em uma tigela comece misturando o açúcar com o óleo e os ovos e batendo bem por aprox. 3 minutos com a batedeira, fouet ou colher.
2. Em seguida acrescente a farinha de trigo, os sucos de limão e laranja, as raspas da casca do limão e laranja e a pitada de sal.
3. Assim feito, misture bem até a massa ficar lisa e homogênea, não precisa bater muito apenas misture até não restar nenhum grumo de farinha de trigo.
4. Logo depois, adicione o fermento e misture a massa do bolo de laranja e limão delicadamente.
5. Então despeje a massa do bolo em uma forma untada com manteiga ou margarina (se desejar pode também enfarinhar a mesma), aqui usamos forma de furo central para bolo de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
6. Em seguida leve ao forno já preaquecido 180° e asse por aprox. 25 ou 30 minutos até ficar bem douradinho (depende do seu forno) e desenforme levemente morno.

### ***Modo de preparo da cobertura de laranja e limão com açúcar de confeitiro:***

1. Em uma pequena tigela ao açúcar de confeitiro adicione o suco de laranja e limão aos poucos e misture até obter a textura desejada (essa cobertura não vai ao fogo).
2. Assim feito cubra o bolo já frio (pode ser com o bolo morno também se desejar, assim a cobertura irá derreter sobre o bolo) com essa cobertura e decore à gosto.
3. Então, sirva conforme preferir.
4. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

## **Veja a Live do Bolo de Laranja e Limão**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/1uwTOIX5UjM>