

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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