

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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