

BoLo de Laranja

6 a 8

– 4.00

1h 5min



Ingredientes

2 laranjas médias
5 ovos
2 chávenas de farinha
2 chávenas de açúcar
1 chávena de óleo
1 colher café de fermento em pó

Acessórios



Picador



Batedor

Preparação

15min

50min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
----	-------------------------------------

2ª	<p>Corte as laranjas em bocados pequenos com o acessório picador na velocidade 7 durante 2 minutos e depois na velocidade 12 durante 2 minutos até ficar totalmente desfeitas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (2 laranjas médias + Acessório Picador) • (Velocidade: 7, Tempo: 2 minutos) • (Velocidade: 12, Tempo: 2 minutos)
3ª	<p>Adicione os ovos, o óleo e o açúcar e troque o acessório picador pelo acessório batedor. Programe velocidade 6 durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (5 ovos + 1 chávena óleo + 2 chávenas açúcar + acessório batedor) • (Velocidade: 6 ; Tempo: 5 minutos)
4ª	<p>Junte a farinha e fermento e programe velocidade 6 durante 4 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (2 chávenas de farinha + 1 colher café fermento em pó + acessório batedor) • (Velocidade: 6, Tempo: 4 minutos)
5ª	<p>Unte uma forma de buraco com manteiga e polvilhe com farinha.</p>
6ª	<p>Coloque o preparado e leve ao forno a 180°C durante 40 minutos.</p>
Dica:	<p>Verifique se está cozido com o teste do palito.</p>
Suge:	<p>Se preferir menos intensidade no sabor da laranja pode triturar as laranjas sem casca ou então colocar apenas o sumo.</p>