

Bolo de Laranja

Rendimento: 1 bolo



Ingredientes

Massa:

- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Glacê:

- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- Suco de laranja a gosto

Modo de Preparo

Massa: Bater as claras em neve e reservar. Colocar na tigela da batedeira o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, as gemas e a manteiga e bater até formar um creme branco. Com a batedeira ainda ligada acrescentar o suco de laranja, a farinha de trigo e o amido de milho até misturar bem. Após bater, colocar o fermento em pó e mexer. Por último, acrescentar as claras em neve e mexer delicadamente. Despejar a massa em forma retangular (40x30cm) untada com margarina sem sal e enfarinhada e levar ao forno pré-aquecido a 180°C e assar por aproximadamente 50 minutos.

Glacê: Misturar o **Açúcar Refinado Alto Alegre** com suco suficiente para formar uma pasta que possa ser espalhada e aplicar no bolo ainda quente.

OBS: Para a decoração, jogar por cima da calda já colocada no bolo, raspas de laranja.

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos.