

BABÁ DE LARANJA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

4 ovos
200g de açúcar
125g de margarina
125g de farinha de trigo sem fermento
Raspa de duas laranjas
1 colher de chá de fermento em pó

PARA A CALDA:

300 ml de água
200g de açúcar
Sumo de duas laranjas



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 2.00 € | Custo por pessoa: 0.16 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/baba-laranja-24945/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, bata o açúcar e a margarina. Bata, até que tudo fique bem misturado. Parta os ovos e separe as gemas das claras. Junte as gemas uma a uma ao creme da margarina e do açúcar. Por fim, adicione a raspa de laranja e bata tudo.
2. Bata as claras em castelo bem firmes. Envolve alternadamente a farinha, o fermento e as claras batidas em castelo com a massa. Depois de tudo envolvido, coloque numa forma previamente untada com margarina e polvilhada com farinha.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 170º e deixe cozer aproximadamente 20 minutos. Depois do bolo cozido, retire e desenforme.
4. Entretanto, leve ao lume num tachinho, o açúcar e a água. Deixe ferver durante 10 minutos. Passado os 10 minutos, junte o sumo de laranja e apague o lume.
5. Pique o bolo com um garfo. Espalhe a calda bem quente por cima do bolo. Deixe o bolo arrefecer para absorver a calda. Depois de frio, está pronto a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com