

BOLO DE LARANJA E MEL

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 40 QUADRADOS

4 ovos
120g de açúcar
120g de manteiga derretida
3 colheres de sopa bem cheias de mel
1 colher de chá de canela em pó
Raspa de 1 laranja grande
Sumo de 1 laranja grande
220g de farinha de trigo
super fina com fermento em pó
Açúcar para polvilhar



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 1.50 € | Custo por quadrado: 0.04 €

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

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-laranja-mel-39296/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, bata o açúcar com a manteiga até que fique um creme.
Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Enquanto bate junte as gemas uma a uma ao creme.
Coloque as claras numa tigela.
Bata o creme durante 2 minutos.
Bata as claras em castelo bem firmes.
2. Ao creme, junte a canela em pó e o mel.
Misture tudo muito bem.
Junte a raspa e o sumo de laranja.
Misture.
Junte a farinha peneirada e mexa com a colher até que fique uma massa lisa.
Por fim, envolva cuidadosamente as claras em castelo com a massa.
3. Coloque a massa num tabuleiro com 35x22 cm previamente untado com manteiga e polvilhado com açúcar.
Alise.
Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer durante 20 minutos.
Depois do bolo cozido, retire-o e deixe arrefecer.
Depois do bolo frio, sirva cortado em quadrados e polvilhado com açúcar.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

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

Saborintenso.com