

Bolo de laranja com casca

Ingredientes:

- ✓ 1 laranja inteira, com casca bem amarela (Pêra ou Baía)
- ✓ ½ xícara (chá) de óleo
- ✓ 4 ovos inteiros
- ✓ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda:

- ✓ Suco de 1 laranja
- ✓ 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- ✓ 1 colher (sopa) de açúcar

Preparo:

- ✓ Lavar bem a laranja com uma esponja dupla face para retirar o sumo.
- ✓ Cortar a laranja em 4 pedaços, retirar as sementes e bater no liquidificador com o óleo, os ovos e o açúcar.
- ✓ Colocar numa vasilha, acrescentar a farinha de trigo e o fermento.
- ✓ Untar uma forma de buraco no meio ou assadeira, enfarinhar e colocar a massa.
- ✓ Assar em forno pré-aquecido
- ✓ Ferver a calda e espalhar sobre o bolo ainda quente e na forma.