

Receita de Bolo de Laranja

*Não sei precisar exatamente o motivo, mas depois de anos fazendo **doces** (na época do ensino médio), acabei por perder a mão. Fiquei quase uma década sem fazer **bolos**, me aventurando apenas com **brownies** e outros doces.*

*Agora que estamos vivendo em Bruxelas, precisei resgatar aquela mãozinha para doces, uma vez que não tenho mais como visitar a sogra para comer um bom **bolo** ou **sobremesa**.*



Segue a **Receita de Bolo de Laranja** que desenvolvi, depois de muitos testes realizados nas últimas semanas. Não sou muito de bolos, mas este é viciante! Ainda mais para quem gosta de laranja. Seu diferencial é que é um bolo bem leve, com sabor agradável de laranja.

Ingredientes

- 3 ovos;
- 1 e 1/4 de xícara de açúcar;
- 3 colheres bem cheias de manteiga (ou nata!);
- 2 e 1/3 xícaras de farinha de trigo;
- 1 xícara de suco de laranja;
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó químico.

Modo de preparo



Bater os ovos e adicionar o açúcar aos poucos, até formar uma gemada bem fofa. Adicionar a manteiga em temperatura ambiente (com nata fica bem mais leve) e bater bem. Adicionar alternadamente e aos poucos, o suco de laranja e a farinha, batendo sempre. Quanto estiver bem homogênea reserve.

Ligue o forno em 180 graus. Adicione o fermento na massa. Unte uma forma média com manteiga e farinha ou use papel manteiga. Coloque a massa e leve ao forno para assar. Reduza o fogo para 150 graus assim que colocar o bolo no forno. Asse por 35 minutos.

Atente para não dourar demais na parte superior, regulando o aquecimento de seu forno. Teste com um palito na parte central quando finalizar esse tempo. Se nada grudar, é porque está assado. Se ficar com um pouco de massa no palito, asse por mais 5 minutos.



Opção de Calda para bolo de laranja

Para deixar o **bolo de laranja** mais gostoso, fica aqui minha sugestão de calda (é opcional). Leve ao fogo médio 1 xícara de suco de laranja fresco, 1 colher de manteiga e 3/4 de xícara de chá de açúcar.

Cozinhe mexendo sempre, até que a textura esteja da forma que mais lhe agrada. Se prefere uma calda mais molhadinha, cozinhe até engrossar levemente. Se prefere uma calda mais densa e quebradiça, cozinhe até que esteja vendo o fundo da panela. Faça pequenos testes no canto do bolo antes de finalizar.

