

Bolo de laranja

Ingrédients

- 100g de manteiga em pomada
- 100g de açúcar
- 90g de açúcar mascavo
- 2 ovos médios
- 210g de farinha T45
- 7g de fermento em pó
- 4g de sal (1 pitada)
- 80g de leite integral
- 70g de creme de leite fresco
- 40g de suco de laranja sanguínea
- 30g de suco de laranja sanguínea
- 20g de açúcar de confeitiro
- 100g de açúcar de confeitiro

Préparation

1. Quando eu fiz a pergunta sobre as receitas que vocês queriam ver no blog no Instagram há algumas semanas, muitos de vocês pediram receitas de bolo, então após os mármores, aqui está uma nova receita de bolo, de temporada desta vez, pois é perfumado com laranja sanguínea (você pode, claro, fazê-lo com laranjas comuns em vez de sanguíneas).
2. É muito simples de fazer, só requer um pouco de paciência se você quiser fazer a cobertura.
3. Último detalhe, é ainda melhor no dia seguinte, então se você puder fazê-lo no dia anterior, é melhor, ficará mais macio!
4. Misture os açúcares com as raspas de laranja.
5. Trabalhe a manteiga até ficar em pomada, depois adicione os açúcares perfumados com laranja.
6. Adicione os ovos um de cada vez.
7. A parte, misture e peneire a farinha e o fermento.
8. Adicione o sal, bem como metade da mistura de farinha/fermento na mistura anterior.
9. Incorpore depois o leite, o creme de leite e o suco de laranja.
10. Termine adicionando a segunda metade da mistura de farinha/fermento.
11. Quando a massa estiver homogênea, despeje-a em uma forma de bolo forrada com papel manteiga (ou untada e enfarinhada).
12. Para que o bolo abra bem durante o cozimento, você pode fazer um traço fino de manteiga em toda a extensão do bolo.
13. Pré-aqueça o forno a 180°C.
14. Asse por 20 minutos, depois reduza a temperatura do forno para 160°C e continue assando por 20 a 25 minutos (verifique o cozimento com um palito ou lâmina de faca).
15. Misture os dois ingredientes, e umedeça o bolo com a mistura ao retirá-lo do forno.
16. Depois, deixe o bolo esfriar totalmente antes de desenformar e glaciá-lo.
17. Se estiver com pressa, pode colocar na geladeira ou até mesmo no congelador para que esfrie mais rápido.
18. Marnier até obter uma consistência líquida mas espessa, uma textura de fita.
19. Despeje a cobertura sobre o bolo e deixe cristalizar.
20. Depois, delicie-se!

