



## BOLO DE LARANJA

Bolos / Minibolos | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Natal



Para 6 porções

## INGREDIENTES

200 g de açúcar em pó  
Casca de laranja (de preferência, ecológica)  
3 ovos  
65 g de manteiga derretida  
10 cl de nata (gorda)  
190 g de farinha (T45)  
1 pitada de sal  
½ pacote de fermento em pó  
Sumo de 1 laranja  
15 ml de água  
30 g de açúcar em pó  
90 g de Nutella®

## PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 160 °C.

Unte uma forma para bolos com manteiga e cubra com açúcar.

Guarde a forma no frigorífico enquanto preparar o bolo.

Misture os ovos e o açúcar juntamente com a casca de laranja, numa batedeira elétrica ou robô de cozinha, durante 2 minutos. Adicione a nata líquida, uma pitada de sal, e bata novamente.

Por último, adicione a levedura e a farinha peneirada. Bata durante mais alguns minutos, adicione a manteiga derretida, e continue.

Tire a forma do frigorífico, deite a massa e coza no forno durante 1 hora. Para verificar se já está, introduza um palito ou a ponta de uma faca. Deveria sair seco.

Enquanto estiver a cozer o bolo, prepare o xarope: aqueça o sumo de laranja, o açúcar e a água a lume brando até ferver. Deixe ferver durante um minuto, e reserve.

Quando o bolo estiver cozido, deixe-o arrefecer uns minutos, retire-o do molde e

coloque-o em cima de uma grelha. Cubra-o com o xarope ainda quente.

Deixe arrefecer em cima da grelha e, depois, coloque as cascas de laranja em cima e, usando uma manga de pasteleiro com um bico liso, decore com Nutella.