



Imagem: Reprodução/WEB

BOLO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- Suco de 2 laranjas
- Casca de 1 laranja
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o suco e a casca da laranja. Passe para uma tigela e acrescente a farinha de trigo e o fermento. Leve para assar em uma forma com furo central, untada e enfarinhada, por mais ou menos 30 minutos. Desenforme o bolo e molhe com suco de laranja.

BOLO DE CHOCOLATE DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

Massa

- 1 xícara (chá) de leite morno
- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de margarina derretida
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de água
- 3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Massa

Bata bem todos os ingredientes da massa (menos o fermento) no liquidificador, aproximadamente por 2 a 3 minutos. Acrescente o fermento e bata por mais uns 15 segundos. Coloque a massa em uma forma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Asses por cerca de 40 minutos em forno médio (180 °C) preaquecido.

Cobertura

Leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar, em ponto de brigadeiro. Cubra o bolo em seguida.



Imagem: Reprodução/WEB