

BOLO DE LARANJA FOFINHO COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Massa

2 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

2 copos de açúcar

3 copos de farinha de trigo com fermento

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara de leite (300 ml)

raspas de 1 laranja

Calda

500 ml de leite

6 colheres cheias de chocolate em pó

1 colher de farinha de trigo ou amido de milho

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Massa

Bata o açúcar e a manteiga até virar um creme branco, acrescente a farinha, o fermento, os ovos e o leite, bata por 5 minutos

Quando a massa estiver lisa, coloque as raspas de laranja e misture

Despeje em uma forma untada e leve a forno médio por 25 minutos ou até crescer bem e ficar douradinho

Calda

Em uma panela, coloque a manteiga, o chocolate em pó e a farinha dissolvida no leite, mexa em fogo médio até engrossar

Passa a mistura do leite com a farinha na peneira antes de colocar na panela

Deixe esfriar e despeje a calda no bolo

Se preferir granule chocolate em pó como decoração

Essa receita é para uma forma redonda pequena

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6699-bolo-de-laranja-fofinho-com-calda-de-chocolate.html>