

Bolo de Laranja

Ingredientes

4 unidade(s) de ovo
8 colher(es) (sopa) de suco de laranja
1 xícara(s) (chá) de açúcar
1 1/2 xícara(s) (chá) de amido de milho
1 colher(es) (chá) de fermento químico em pó

Modo de preparo

Bata bem as gemas com o suco de laranja. Junte o açúcar e continue batendo até obter um creme esbranquiçado. Retire da batedeira e acrescente delicadamente o amido, misturando com uma espátula. Depois, misture o fermento e, por ultimo, incorpore as claras em neve. Leve ao forno médio, pré-aquecido, em fôrma de buraco central, untada e enfarinhada, por 25 minutos.