

4 – BOLO DE LARANJA COM FUBÁ RECHEADO COM COCO

MARIZA ULBRICH TECLAK

MASSA:

- 4 OVOS
- 1 XÍCARA DE ÓLEO
- 1 XÍCARA DE SUCO DE LARANJA
- 1 XÍCARA DE FUBÁ
- 2 XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE TRIGO
- 1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ

MODO DE FAZER:

BATA AS CLARAS EM NEVE E ACRESCENTE AS GEMAS UMA A UMA. COLOQUE O AÇÚCAR, O ÓLEO, O SUCO E O FUBÁ E BATA. COLOQUE O TRIGO E MISTURE. POR ÚLTIMO, ACRESCENTE O FERMENTO E MISTURE.

COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS À 200°C.

RECHEIO:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 2 COLHERES DE MARGARINA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE AMIDO DE MILHO
- 1 GARRAFA DE LEITE DE COCO
- 100 GRAMAS DE COCO RALADO
- ½ LATA DE CREME DE LEITE

EM UMA PANELA COLOQUE O LEITE CONDENSADO, A MARGARINA, O AMIDO DE MILHO, O LEITE DE COCO, O COCO RALADO E LEVE AO FOGO BRANDO. MEXENDO SEMPRE PARA NÃO GRUDAR NO FUNDO DA PANELA.

COBERTURA:

- 300ML DE CREME DE LEITE FRESCO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1 LARANJA PARA DECORAR

BATA O CREME DE LEITE COM AÇÚCAR ATÉ DAR O PONTO DE CHANTILLY.