



# RECEITAS DA FIA

## Bolo Formigueiro de Laranja

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-formigueiro-de-laranja](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-formigueiro-de-laranja)

Que tal aprender a preparar um irresistível bolo de laranja com chocolate em apenas 45 minutos? Transforme sua cozinha em uma confeitaria e surpreenda-se com esta receita rápida e deliciosa!

Bolo Formigueiro de Laranja

 45 min

 10 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 3 [ovos](#)
- 1 xícara de chá de açúcar
- 3/4 de xícara de chá de óleo
- 180 ml de suco de [laranja](#)
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 xícara de chá de [chocolate granulado](#)
- Raspas de 1 laranja (use limão se preferir)

#### COBERTURA

- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de [chocolate em pó](#)
- 80 ml de leite

## Modo de Preparo

### MASSA

1. No liquidificador, adicione os ovos e o açúcar, batendo bem.
2. Acrescente o óleo e o suco de laranja e bata até obter uma mistura homogênea.
3. Em um recipiente, misture a farinha peneirada, o fermento e o granulado de chocolate.
4. Adicione a mistura do liquidificador aos ingredientes secos e misture bem.
5. Incorpore as raspas de laranja na massa.
6. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos.

### COBERTURA

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó, misturando bem.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até obter o ponto de brigadeiro.
3. Acrescente o leite e continue mexendo até a cobertura começar a borbulhar.
4. Desligue o fogo e transfira a cobertura para uma tigela, deixando esfriar.
5. Desenforme o bolo e despeje a cobertura por cima.
6. Sirva e aproveite!

Veja também:

Separamos 5 receitas de [bolos rápidos](#). Confira!