



# RECEITAS DA FIA

## Bolo-Pudim de Laranja

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

É bolo ou é pudim? Pra agradar todos, é melhor que sejam os dois em um lugar só. E é uma delícia.

Bolo-Pudim de Laranja

 120 min

 12 porções

### Ingredientes

- 6 colheres (de sopa) de açúcar
- Suco de 1 [laranja](#)
- 1 copo de [amido de milho](#)
- 500 ml de [leite](#)
- 1 ovo

### PARA PINCELAR

- 1 gema de ovo
- 1 colher (de chá) de açúcar de baunilha

### Modo de Preparo

1. Em uma panela, com o fogo desligado, misture o suco da laranja, o ovo, meio litro de leite e o amido de milho. Ligue o fogo, mexa até engrossar e então desligue.
2. Unte com óleo uma vasilha retangular ou quadrada, no fundo e laterais e despeje o creme. Leve para o freezer por 1 hora.
3. Retire do freezer, desenforme e corte em pedaços do tamanho que desejar. Coloque numa forma com papel manteiga. Pincele a gema de ovo misturada com baunilha e leve para o forno por 30 minutos a 180°C e sirva. Fica bem cremoso por dentro. Uma delícia!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)