Bolo Pudim de Laranja

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-pudim-de-laranja-1

Deixe-se encantar pela harmonia única entre bolo e pudim de laranja, tudo em uma só receita para surpreender seu paladar!

30 min 15 porções

Ingredientes

CALDA

- 1 xícara de chá de açúcar cristal
- ½ xícara de chá de água

MASSA

- 5 ovos
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de suco natural de laranja
- ½ xícara de chá de óleo
- 2 e ½ xícara de chá de farinha de trigo
- Casca de 1 laranja
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo

CALDA

1. Em seguida, prepare a forma de pudim, adicionando o açúcar e a água e ligando o fogo baixo.
2. Mexa de vez em quando até que o açúcar forme um caramelo com textura perfeita.
3. Assim que estiver no ponto de caramelo, desligue o fogo e espalhe-o pela forma, garantindo que todo o fundo fique coberto.
4. Reserve a forma enquanto prepara a massa.

MASSA

1. No liquidificador, coloque os ovos, o açúcar, o suco de laranja, o óleo e a casca de laranja.
2. Bata bem até obter uma mistura homogênea e lisa.
3. Aos poucos, adicione a farinha de trigo, batendo sempre para evitar grumos.
4. Adicione o fermento e misture delicadamente com uma colher.
5. Despeje a massa sobre o caramelo na forma de pudim.
6. Em seguida, prepare a mistura para o pudim: no liquidificador, bata o leite condensado, os ovos e o creme de leite até ficar cremoso.
7. Despeje essa mistura delicadamente sobre a massa do bolo na forma.
8. Leve ao forno pré-aquecido e asse em banho-maria a 180°C por aproximadamente 1 hora, ou até que fique douradinho e firme.
9. Retire do forno e espere esfriar completamente antes de desenformar.
10. Leve à geladeira por algumas horas para deixar o bolo pudim bem geladinho e pronto para ser saboreado.
11. Sirva gelado e desfrute dessa deliciosa combinação de sabores!

Veja mais:

Confira essa deliciosa receita de Pudim de Doce de Leite!