



Sobremesa



40 MIN



FÁCIL



810 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 240 g de açúcar
- Casca de 1 laranja (sem a parte branca)
- 200 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 5 ovos
- 200 g de farinha sem fermento
- 1 c. de chá de fermento para bolos
- 1 pitada de sal
- Sumo de ½ laranja
- Manteiga para untar
- Farinha para polvilhar

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2º Deite no copo 100 gramas de açúcar e a casca de laranja aos pedaços. Pulverize durante 30 segundos na velocidade 11.
- 3º Adicione o restante açúcar e a manteiga (à temperatura ambiente ou ligeiramente amolecida) e bata 1 minuto na velocidade 5. Com a espátula, baixe a massa das paredes do copo.
- 4º Programe 1 minuto na velocidade 4 e, com a máquina em funcionamento, deite os ovos, um a um, pelo orifício da tampa.
- 5º Com a espátula, volte a fazer descer a massa acumulada nas paredes do copo e regule mais 1 minuto na velocidade 4.
- 6º De seguida, junte a farinha, o fermento e o sal e misture 30 segundos na velocidade 4. Com a espátula volte a baixar a massa das paredes do copo e programe mais 30 segundos na velocidade 4.
- 7º Acrescente o sumo de laranja e regule 30 segundos na velocidade 4.
- 8º Envolve com a espátula e deite a massa numa forma de bolo inglês ou redonda com buraco, untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno durante 30 minutos.