

## Bolo de Laranja Inteira

Da Cozinha do Nelson  
Imprimir

Este é outro bolo sem leite. Recebi esta receita da minha mãe no Brasil. A receita original processa uma laranja inteira, com a casca e tudo, e usa duas xícaras de açúcar. Muito provável para compensar pelo amargor da casca branca. Descobri que, com apenas um pouquinho mais de trabalho para ralar a laranja e remover a pele branca, pode-se reduzir a quantidade de açúcar.

A massa é bastante líquida, por isso quando eu asso em uma forma tubular com centro removível eu coloco a forma dentro de uma assadeira para evitar sujar o forno.

Em 2017, eu decidi pesquisar a cozinha Grega e descobri uma receita para um antigo bolo de farinha de semolina e laranja que também usa duas laranjas inteiras, mas naquela receita as laranjas são lavadas primeiro. Eu me pergunto se esta receita brasileira é uma versão tropical da antiga receita Grega.

### Ingredientes:

- 1 laranja inteira
- 1 1/2 xícara de açúcar (300 grams)
- 1/2 colher de chá de sal
- 4 ovos
- 1 xícara de óleo de cozinha sem sabor (210 grams)
- 2 colheres de sopa de fermento em pó
- 2 1/2 xícaras de farinha (354 grams)
- 1 xícara de suco de laranja com açúcar

### Procedimento:

#### 1. Pré-aqueça o forno e prepare a forma

- Pré-aqueça o forno para 175 C.
- Coloque uma assadeira limpa no forno (você pode cobri-la com papel alumínio para evitar derramamentos na assadeira).
- Unte uma forma tubular com centro removível com margarina ou óleo sem sabor.

#### 2. Prepare a laranja

- Coloque o açúcar em um processador de alimentos.
- Rale a pele amarela de toda a laranja, sem ralar a parte branca, e adicione o sumo ralado ao açúcar.
- Processe por uns 30 segundos.
- Remova a casca branca da laranja e descarte.

#### 3. Termine a massa

- Adicione o sal à mistura de açúcar e sumo.
- Adicione a laranja descascada e processe até obter uma pasta líquida.
- Adicione os ovos à mistura de açúcar.

- Processe por um minuto.
- Derrame lentamente o óleo através do tubo de alimentação do processador de alimentos com o processador funcionando.
- Usando uma espátula de borracha, transfira o conteúdo do processador de alimentos para uma tigela grande.
- Usando um coador grande, penere a farinha e o fermento na mistura molhada e incorpore. O melhor é incorporar a farinha em três bateladas para evitar caroços..

#### 4. Bake

- Remova a assadeira quente do forno, coloque a forma tubular untada no centro.
- Coloque a massa na forma untada e transfira, com a assadeira embaixo, para o forno.
- Asse por cerca de 45 minutos ou até um palito inserido no centro sair muito limpo.
- Remova do forno, coloque sobre uma assadeira e despeje o suco de laranja em cima do bolo quente.
- Deixe descansar por 5 minutos.
- Passe uma faca limpa e afiada ao redor da borda da panela do tubo e levante o centro para remover a parte externa da bandeja do tubo.
- Coloque o bolo, com o centro da forma tubular ainda encaixado, em uma grade para esfriar.
- Deixe esfriar por 30 minutos antes de remover o centro da forma.