

## Ingredientes

Farinha de trigo - 300 gramas

Açúcar - 30 gramas

Manteiga sem sal - 200 gramas

Ovos - 2

Suco de toranja - 80ml

Iogurte natural integral - 1 copo (170ml)

Cascas de toranja - 1 colher de sopa

Fermento em pó - 1 colher de sobremesa

## Ingredientes da calda

Açúcar de confeiteiro - 80 gramas

Suco de toranja - 80ml



*Autora:* Bia Borges  
20 de julho de 2015

## Modo de preparo

1. Preaqueça o forno a 160 graus (bem baixinho mesmo). Unte e enfarinhe uma forma redonda de 25cm.
2. Bata a manteiga e o açúcar na batedeira até formar um creme claro. Junte os ovos inteiros, um por um, batendo a cada um. Junte as raspas da toranja e o iogurte.
3. Adicione a farinha de trigo e o suco de toranja, intercalando entre eles. Diminua a velocidade da batedeira e acrescente o fermento. Mexa somente o necessário para incorporá-lo à massa.
4. Coloque a massa da forma e leve para assar no forno baixo e preaquecido por aproximadamente 1 hora e 15 minutos. O processo é mais lento que o normal, mas isso vai deixar seu bolo fofinho e de derrotar na boca.
5. Retire do forno e deixe esfriar para desenformar. Enquanto isso prepare a calda: junte os ingredientes numa panelinha em fogo baixo, vá misturando até ficar em fio. Deixe esfriar. Jogue por cima do bolo já frio e desenformado. Sirva!