

Bolo de laranja inteira

1. **Ingredientes**

Laranja grande - 1
Açúcar - 2 xícaras rasas
Farinha de trigo - 2 xícaras cheias
Óleo - 1 xícara
Fermento em pó - 1 colher de sopa
Sal - 1 pitada

2. **Instruções**

Preparo da calda:

1 copo de caldo de laranja
4 colheres de açúcar

Preparo do bolo

Lave a laranja e corte em 4 com a casca (sem sementes e o miolo branco).
Pique em pedaços e aproveite o suco que escorrer.
Bata no liquidificador com o óleo até ficar cremoso.
Junte os ovos inteiros e continue batendo no liquidificador.
Junte o açúcar aos poucos, sempre batendo, desligue.
Peneirar a farinha, o fermento e o sal na tigela.
Vá juntando aos poucos a mistura do liquidificador.
Misture muito bem.
Leve para assar em forma untada e esfarinhada.
Leve ao fogo o suco de laranja e o açúcar.
Ferva 3 minutos
Tire o bolo da forma e vá furando comum garfo.
Enfeite com julianas de laranja.
Para fazer o bolo com bananas, substitua a laranja por duas bananas.