

Na Cozinha  
com A  
PINGUIN

# RECEITA DE CASA DE VÓ

#carolnacozinhacomfiospinguin



## BOLO DE LARANJA

POR CAROL RIBAS DO @CAROL NA COZINHA PARA ATELIÊ PINGUIN

Uma receita repleta de boas lembranças! A cozinheira Carol Ribas, compartilha conosco um bolo em homenagem ao dia dos avós! AH! E quando fizer, nos marque em uma imagem nas redes sociais pois amamos ver as receitas de crochê/tricô e de comer feitas por vocês <3

Feito com amor, na cozinha com Pinguin





### ○ **TEMPO TOTAL DE PREPARO**

1h

### ○ **RENDIMENTO**

10 pedaços

### ○ **INGREDIENTES**

1 1/2 Xícara de chá de Farinha de trigo

1/2 Xícara de chá de amido de milho

4 Ovos médios

1 Xícara de chá de açúcar

1 Xícara de chá de óleo de milho

1 Laranja Bahia cortada em gomos

1 Colher de chá de fermento

### ○ **MODO DE PREPARO**

- Corte a laranja em gomos, retire a parte branca central e reserve.
- Misture a farinha, amido de milho e fermento num bowl/ tigela.
- No liquidificador, coloque os ovos, açúcar, óleo e a laranja e bata até ficar um creme homogêneo.
- Junte a mistura líquida aos secos e mexa até ficar um creme liso e fofo.
- Coloque numa forma untada e leve para assar no forno pré-aquecido a 180 graus por 40 min ou até o palito sair limpo.

OBS.: Desenforme o bolo ainda morno.

*#carolnacozinhamfiospinguin*

## COBERTURA: CALDA DE CHOCOLATE CROCANTE



### ○ INGREDIENTES

- 8 Colheres de sopa de cacau em pó
- 8 Colheres de sopa de açúcar
- 4 Colheres de sopa de leite
- 2 Colheres de manteiga

### ○ MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Quando ferver, desligue e coloque sobre o bolo ainda morno.

Prontinho!

*#carolnacozinha com fiospinguin*



*humm!*



*com amor*

  
PINGUIN

 **PARAMOUNT**  
TÉXTEIS

Avenida Eusébio Matoso, 1.375 - 3º andar  
CEP 05423-905 - Butantã  
São Paulo - SP - Brasil  
[www.pinguin.com.br](http://www.pinguin.com.br)

    [fiaspinguin](https://www.instagram.com/fiaspinguin)

**SAC 0800 0123777**

Segunda a sexta  
das 9h às 18h

**Para mercados internacionais**

+55 51 3452-8774

[export@paramount.com.br](mailto:export@paramount.com.br)