

Bolo de Laranja com Creme de Hortelã



HORTELÃ

Esta folha verde desconhece fronteiras. Está presente do Brasil ao Líbano, onde empresta seu sabor ao tabule. Do Marrocos à Inglaterra, onde integra o molho para carneiro assado. E em tantos outros países, indispensável na elaboração de diversas guloseimas.

Ingredientes

Massa:

2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sopa) de açúcar light
200 g de margarina light
3 ovos (3 gemas; 3 claras batidas em neve)
½ xícara (chá) de suco de laranja
1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja

Recheio:

2 folhas de hortelã picadas
1 xícara (chá) de ricota amassada
4 colheres (sopa) de suco de laranja
2 colheres (sopa) de açúcar light

Modo de preparo

Massa: Ligue o forno à temperatura média. Peneire numa tigela a farinha de trigo com o fermento e reserve.

Bata na batedeira o açúcar e a margarina (reserve 2 colheres (sopa) de margarina) até obter um creme esbranquiçado. Sem parar de bater, adicione, aos poucos, as gemas, o suco e as raspas da casca da laranja.

Acrescente, aos poucos, os ingredientes peneirados e mexa com uma colher até obter uma massa homogênea. Bata as claras em ponto de neve e misture a massa delicadamente, até ficar homogênea.

Com a margarina reservada, unte 18 assadeiras de 250 ml, enfarinhe, despeje a massa e leve ao forno por 20 minutos, ou até que enfiando um palito nos bolos ele saia limpo. Retire do forno e desenforme os bolos assim que amornar.

Recheio: Bata no liquidificador a hortelã, a ricota, o suco de laranja e o açúcar até obter um creme. Faça uma cavidade no centro dos bolos. Coloque os pedaços retirados numa tigela, misture o creme reservado e recheie os bolos.



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br