

# Orange Cake

2390

## Ingredientes

### Preparo

250g	Óleo
1kg	Prime Chococake F Prime Chococake F
1g	Açafrão Da Terra Em Pó
25g	Farinha De Trigo
25g	Amido
250ml	Leite Líquido
25g	Margarina
400g	Ovos
25g	Açúcar Refinado

### Acabamento

50g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
-----	-----------------------------------



## Modo de Fazer

## **LARANJA EM CALDA**

01. Descascar as laranjas e retirar a pele branca.
02. Cortar as laranjas em rodela de aproximadamente 1,5 cm de espessura. Reservar.
03. Colocar a água, o açúcar refinado e o anis estrelado a gosto em uma panela.
04. Levar ao fogo até obter fervura.
05. Retirar do fogo e acrescentar as rodela de laranjas reservadas.
06. Tampar. Reservar por aproximadamente 1 hora.

## **CREME DE LARANJA**

01. Descascar as laranjas e retirar a pele branca.
02. Eliminar o miolo e cortar a polpa da laranja em cubos.
03. Colocar a polpa da laranja, a manteiga sem sal, as raspas de laranja e o suco de laranja em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
04. Adicionar o Cremulzin e mexer até obter um creme.
05. Colocar em um recipiente e cobrir com plástico.
06. Reservar.

## **PREPARO**

01. Misturar a farinha de trigo, o amido, o açúcar, a margarina e o açafreão da terra em pó até formar uma farofa. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
04. Colocar 350 g de massa em formas de bolo inglês (20 x 10 x 6 cm) previamente untadas.
05. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o creme de laranja no centro da massa.
06. Espalhar a farofa reservada sobre a massa.
07. Retirar as fatias de laranjas reservadas da calda e escorrer em uma peneira.
08. Adicionar as fatias de laranjas sobre a farofa deixando espaço entre as fatias.
09. Fornear a 180°C por aproximadamente 55 minutos em forno lastro.
10. Deixar esfriar e desenformar.

## **ACABAMENTO**

01. Pincelar a Elegant Geleia Pronta sobre as laranjas.

## **Dicas**

- O anis estrelado pode ser substituído por canela em pau a gosto.
- Outro forneamento:
  - \* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 55 minutos.

## **Rendimento / Quebra**

5 Unidades de 600 g

## **Validade**

72 horas

## **Equipamentos**

Forno

---

Batedeira

---

Fogão

---

Peneira

---

Saco De Confeitar

---

Panela

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Formas Bolo Inglês

---

Faca

---

Pincel

---

Recipiente

---

Bico Liso

---

Tábua Para Corte

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	162	8
Carboidratos (g)	26	9
Açúcares Totais (g)	15	
Aç Adicionados (g)	15	30
Proteínas (g)	2.2	4
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	35	1
Gorduras Totais (g)	5.9	9
Gorduras Saturadas (g)	1.6	8
Gorduras Trans (g)	0	0