



Sobremesas Bolos

## Bolo Chiffon de Laranja com Cobertura de Chantilly e Fruta

🕒 45 min.

👉 Fácil

👉 Económico

👉 10 doses

### Ingredientes

PARA O BOLO:

6 ovos

300 g de açúcar

raspa de 1 laranja

sumo de 2 laranjas

200 ml de óleo de girassol

240 g de farinha

1 c. de sobremesa de fermento

PARA A COBERTURA:

100 g de natas NESTLÉ LONGA VIDA

2 c. de sopa de açúcar em pó

canela q.b.

fruta a gosto q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	460,7 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	4,9 g	10%*
<b>Lípidos</b>	22,8 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	54,4 g	21%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 170°C
- 2 Prepare uma forma com buraco no centro untando com manteiga e polvilhe com um pouco de farinha.
- 3 Bata as gemas dos ovos e o açúcar até duplicar de tamanho e obter uma consistência cremosa.

- 4 Adicione o óleo, o sumo e raspa de laranja e bata novamente.
- 5 Bata as claras em castelo e reserve.
- 6 Acrescente ao preparado das gemas alternadamente e com uma vara de arames, a farinha e o fermento peneirados e as claras em castelo e envolva tudo delicadamente para não retirar o ar.
- 7 Coloque a mistura na forma previamente untada e polvilhada e leve ao forno durante aproximadamente 45 minutos, durante esse tempo não abra a porta do forno para o bolo não abater.
- 8 Desenforme quando estiver morno e deixe arrefecer.
- 9 Para a cobertura: Para o chantilly, bata bem as natas com o açúcar em pó até obter a consistência desejada.
- 10 Polvilhe com canela a gosto e envolva.
- 11 Cubra o topo do bolo com o chantilly, polvilhe com mais um pouco de canela e decore com fruta a gosto.