

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

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

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 170ºC
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.