



Bolo de Laranja com Passas

Ingredientes:

Laranja

1 unidade

Ovo

2 unidades

Açúcar

5 colheres (sopa)

Manteiga

2 colheres (sopa)

Farinha

5 colheres (sopa)

Farinha para polvilhar

1 colher (café)

Uva passa sem sementes

30 gramas

Açúcar impalpável

5 colheres (sopa)

Modo de Preparo

Bata bem, a manteiga com o açúcar por 1 minuto no TartaExpress, depois

adicione o ovo e bate por mais 1 minuto. Rale a casca da laranja e separe. Esprema a laranja e junte à preparação anterior. Mistura a farinha com a farinha para polvilhar e as passas. Coloque aos poucos na TartaExpress mexendo bem. Tampe e leve para cozinhar por 2 minutos e meio na potência máxima. Quando retirar polvilhe com açúcar impalpável.

