

Caseirinhos
QUE VENDEM

CASEIRINHO DE LARANJA

POR

Tamy e carol Araújo

Divertidamente Doces

Proibida a reprodução
e comercialização deste material

Laranja

Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 1 Laranja de casca grosa
- 250 g de Farinha de Trigo
- 90 ml de Leite Integral
- 90 ml de Suco de laranja
- 15 g de Fermento em Pó



Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve;
2. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro;
3. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos;
4. Desligue a batedeira e com o auxílio de um fouet, incorpore os secos alternando com o leite e o suco.
5. Coloque as raspas de 1 laranja e acrescente o fermento.
6. Despeje a massa em uma fôrma untada e leve ao forno;

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES



CALDAS

Calda de Laranja

Ingredientes

- 60 g de leite condensado
- 40 ml de suco natural de laranja

Modo de Preparo

1. Coloque em um bowl o leite condensado acrescente o suco e misture até que tudo fique bem incorporado.
2. Agora é só colocar no bolo.

Laranja Caramelizada

Ingredientes

- Rodelas de laranja (QB)
- 500 ml de água
- 2 colheres de açúcar

Modo de Preparo

1. Leve ao fogo as rodelas de laranja cobertas com água e desligue quando chegar ao ponto de fervura.
2. Repita esse mesmo processo mais uma vez.
3. Agora leve pela 3ª vez só que dessa vez acrescente o açúcar e deixe ate engrossar a calda.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES