

# BOLO "GENIUS" DE LARANJA INTEIRA



## CONFEÇÃO

1. Na taça da Companion com a lâmina amassar/triturar, colocar a laranja inteira (tirei apenas as pontas) e o açúcar. Programar 30 segundos na Velocidade 10. Juntar depois os ovos e a manteiga amolecida e programar 3 minutos a 40º C, na Velocidade 6.
2. Finalmente juntar a farinha, peneirada com o fermento e programar 20 segundos na Velocidade 5.
3. Deitar o creme na cuba da Actifry, bem untada e enfarinhada e seleccionar o Modo 9 (sobremesas) por 35 minutos.

## INGREDIENTES

- 1 LARANJA GRANDE COM A CASCA, E CORTADA EM QUARTOS
- 4 OVOS
- 200 G DE AÇÚCAR
- 150 G DE MANTEIGA, SEM SAL E AMOLECIDA
- 200 G DE FARINHA
- 1 C. DE SOBREMESA DE FERMENTO PARA BOLOS