



## **BOLO DE LARANJA PAZZE**

### **Ingredientes:**

4 ovos inteiros

2 xícaras (chá) de Farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar refinado

1 xícara (chá) de Farinha de Soja Pazze

1 xícara (chá) de suco de laranja

1/2 xícara (chá) de Óleo de Soja Pazze

1 colher (sopa) de fermento em pó  
raspas da casca de 1 laranja

### **Modo de Preparo:**

Bater as claras dos ovos e reservar. Bater as gemas, açúcar e o Óleo de Soja Pazze. Juntar as farinhas e o suco e bater. Misturar com uma espátula as claras em neve e o fermento. Assar em forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo em forno médio (180 °), pré-aquecido, por aproximadamente 35 minutos.

### **Cobertura:**

2 xícaras (chá) de açúcar de confeitiro

4 colheres (sopa) de água ou suco de laranja

Em uma tigela colocar o açúcar de confeitiro e a água e misturar bem até obter a consistência de creme ou pasta. Despejar sobre a superfície do bolo e espalhar com uma colher.

***Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)