

Bolo de laranja com tomilho

Tempo de preparação : 20m (massa) + 45m (cozedura) / **Doses :** 1 forma de bolo

Chef : Teresa Mendes

Ingredientes

- 250 g. Açúcar mascavado
- 5 Ovos
- 3 Laranjas (sumo e raspa)
- 300 g. Farinha T65
- 1 cc Fermento químico
- 250 g. Creme vegetal
- q.b. Tomilho-limão

Mise en place

- Raspador de citrinos
- Espremedor de citrinos
- Forma de bolo redonda com buraco
- Balança, taças
- Salazar
- Luvas de forno
- Batedeira
- Colher de chá & pau.

Confeção

- 1 **Numa taça funda, misturar** com uma colher de pau os secos: a farinha, o fermento e o tomilho. Reservar.
- 2 **Numa batedeira, bater o açúcar** com as gemas e a raspa das laranjas, até atingir o dobro do volume.
- 3 **Juntar a este preparado o sumo de laranja**, diminuindo o volume e, de seguida, os secos. Reservar.
- 4 **Bater as claras em castelo** e ir adicionando com a técnica de 8, as mesmas ao resto do preparado, envolvendo delicadamente.
- 5 **Verter sobre a forma**, previamente untada com creme vegetal e farinha, e levar a forno pré-aquecido a 180°, durante cerca de 40m.

Observações

A massa adapta-se facilmente para queques de laranja e o tomilho-limão da Quinta dá-lhe um sabor diferenciador, além de que a laranja é rica em vitamina C e o tomilho tem grandes concentrações de timol (antigamente designado como o 'antibiótico dos pobres').

saberes
e sabores
da maia