**Bolo de Laranja com casca**

**(Receita da Vera)**

**Ingredientes:** 5 ovos, 1 laranja com casca, sem pele central e sementes, ½ xícara (chá) de açúcar, ½ xícara (chá) de óleo, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

**Calda:** ½ xícara (chá) de suco de laranja, 3 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (chá) de gengibre ralado.

**Preparo:**

Bater tudo no liquidificador: ovos, laranja, açúcar e óleo.

Despejar essa massa em uma tigela, misturando a farinha de trigo e o fermento.

Untar uma assadeira e assar em forno médio pré-aquecido por cerca de 40 minutos.

Calda: misturar os ingredientes, levando ao fogo até formar uma calda em ponto de fio leve. Cobrir o bolo ainda quente.