

MESKOUTA: BOLO DE LARANJA MARROQUINO



“Meskouta” é um bolo de laranja marroquino úmido e doce que pode ser servido como lanche, sobremesa, na hora do chá, no café da manhã ou para quebrar o jejum no Ramadã.

Orientações iniciais:

- Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

MESKOUTA: BOLO DE LARANJA MARROQUINO

INGREDIENTES

- ½ xícara de suco de laranja espremido na hora (2 laranjas)
- 2 colheres de chá de raspas de laranja
- 4 ovos grandes
- 1 e ½ xícaras de açúcar granulado
- ½ xícara de óleo vegetal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 180° C.
2. Unte e enfarinhe duas formas de bolo inglês. Lave as laranjas e utilize um ralador para tirar as raspas. Depois disso, esprema-as e passe o suco por uma peneira para retirar sementes e partes indesejáveis.
3. Usando uma batedeira, bata os ovos e o açúcar em uma tigela grande até ficar claro e espesso. Adicione o óleo aos poucos e bata até misturar bem.
4. Misture a farinha, o fermento e o sal em uma tigela média separada. Adicione a mistura de ovos e açúcar e mexa levemente até incorporar.

5. Despeje o suco de laranja e bata até ficar homogêneo. Misture a baunilha e as raspas de laranja.
6. Despeje metade da massa em cada uma das duas formas de bolo untadas, de maneira que a massa não fique até o topo da forma, para evitar que o bolo cresça muito e vaze. Asse no forno por aproximadamente 40 minutos. Para testar se o bolo está bom, enfie um palito no centro. Se sair seco, o bolo está pronto.
7. Retire o bolo do forno e deixe esfriar por 7 a 10 minutos. Retire cuidadosamente o bolo da forma e coloque-o sobre uma grade para terminar de esfriar. Sirva as fatias para cada bancada com as bandeirinhas disponibilizada.

Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.