

# BOLO DE LARANJA NA AIRFRYER

## INGREDIENTES

1 xícara de suco de laranja  
2 ovos  
1 xícara de leite  
1 xícara de açúcar  
2 xícara de farinha de trigo  
1 colher (chá) de fermento químico  
1 colher de raspa da laranja  
Calda: 1/2 casca de laranja  
1 xícara de açúcar  
cravos e canela em pau a gosto  
1 xícara de manteiga  
200 ml de água  
10 g de coco ralado (aproximadamente)

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador  
Coloque na forma untada e cubra com papel alumínio  
Coloque na airfryer a 180  
Acrescente os caros e a canela à manteiga e reserve  
Caramelize o açúcar e adicione a manteiga com as especiarias  
Adicione 100 ml de água e espere o caramelo desprender do fundo da panela  
Acrescente a casca e deixe aferventar por 20 minutos  
Acrescente o coco ralado e vá acrescentando o restante da água, até que fique em ponto de fio  
Coloque a calda sobre o bolo pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11201-bolo-de-laranja-na-airfryer.html>