

BOLO DE LARANJA VEGANO

INGREDIENTES

MASSA

- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 3/4 de xícara de açúcar refinado
- 1 xícara de suco de laranja
- 1/4 de xícara de óleo
- 2 colheres (chá) de raspas de laranja
- 1 e 1/2 colher (chá) de fermento em pó

CALDA

- 1 xícara de suco de laranja
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- água (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA

- Preaqueça o forno a 230° C. Unte uma assadeira redonda com furo no meio de 20 cm;
- Em um liquidificador, coloque o óleo, o suco e as raspas de laranja, o açúcar, a farinha e bata tudo até obter uma mistura uniforme
- Adicione o fermento e misture com a colher, ou bata rapidamente para o fermento se espalhar pela massa
- Coloque esta mistura na assadeira e asse por cerca de 40 minutos ou até o bolo dourar.

CALDA

- Coloque o suco em uma panela e dissolva nele a maisena, misturando bem
- Acrescente o açúcar e leve ao fogo médio até ferver, mexendo às vezes
- Quando a calda de laranja ferver, baixe o fogo e continue mexendo até engrossar e virar uma calda aveludada.
- Obs.: se a calda ficar muito espessa, coloque um pouco de água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13408-bolo-de-laranja-vegano.html>