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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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