BOLO DE LARANJA FÁCIL E GOSTOSO SEM ERRO!!

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar (se você gosta de bolo bem doce pode colocar 2 xícaras)

1 colher (sopa) de fermento em pó seco para bolo

1 xícara de suco de laranja coado (use a laranja de suco, cerca de 2 ou 3 dependendo do tamanho)

raspas de laranja

3 ovos

1/2 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o suco de laranja e o açúcar.

Bata bem e reserve.

Coloque a farinha em uma vasilha e acrescente as raspas de laranja.

Misture e acrescente a mistura do liquidificador, bata bem.

Por último, adicione o fermento e misture na massa, sem bater.

Unte a forma com óleo.

Em um forno preaquecido asse o bolo até ele dourar.

Se você quiser fazer um bolo de limão, é só trocar a laranja por um limão siciliano (mais saboroso).

Para as raspas de laranja: escolha uma laranja com a casca bem bonita, quanto mais alaranjada melhor.

Lave a laranja e seque.

Com um ralador pequeno, raspe toda a casca dessa laranja, cuidando para não raspar a parte branca da casca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13966-bolo-de-laranja-facil-e-gostoso-sem-erro.html