

BOLO DE LARANJA – PAR PERFEITO

INGREDIENTES

3 ovos

250 ml de suco de laranja natural

2 xícaras de trigo (480 g)

1/2 xícara de açúcar (100 g)

1 colher (sopa) de fermento

1/2 xícara de óleo (60 ml)

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

raspas da laranja a gosto

noz moscada a gosto

pimenta preta a gosto

gengibre a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C

Bata as gemas com o suco de laranja e o óleo

Misture bem o trigo, o açúcar e a manteiga até obter uma massa homogênea

Adicione as raspas da laranja, a noz moscada, a pimenta, o gengibre e o sal.

Bata as claras em neve e adicione à massa.

Por último o fermento e misture com uma colher.

Asse em uma forma redonda, untada e polvilhada.

O tempo para assar depende do forno se elétrico ou a gás.

Considere temperatura entre 180° C e 160° C por 30 minutos.

Dê uma checada após 25 minutos.

Ele deve ficar bem dourado, faça o teste com a faca e se estiver bem sequinha, o bolo já está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/13984-bolo-de-laranja-par-perfeito.html>