

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 180º C e 160º 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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