

BOLO DE LARANJA (COM CASCA)

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

3/4 de xícara de óleo

1 1/2 laranja (caso ela seja grande ou média) ou 2 laranjas (caso ela seja pequena) com casca

2 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

4 ovos

MODO DE PREPARO

Parta as laranjas em quatro partes e retire as sementes e a parte branca que fica no meio da fruta.

Bata em um liquidificador as laranjas, o óleo, o açúcar e os ovos, até que a laranja seja fragmentada, podendo aparecer minúsculas partículas da casca.

Enquanto isso, coloque em um recipiente o trigo e o fermento. Misture-os.

Acrescente, aos poucos, os ingredientes batidos no liquidificador, em caso de a massa ser homogenizada manualmente, ou coloque tudo de uma vez se for utilizada a batedeira.

Unte uma forma com óleo e trigo e coloque a massa.

Ligue o forno a 200° C e deixe a massa assar por cerca de 40 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14250-bolo-de-laranja-com-casca.html>