BOLO DE LARANJA COM CASCA

INGREDIENTES

1 laranja com casca sem sementes

3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de óleo

2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e adicione o açúcar aos poucos, ainda na batedeira.

Bata a laranja em pedaços no liquidificador.

Misture as gemas, o óleo e a laranja triturada na batedeira.

Agora com uma colher de pau, misture as duas massas.

Acrescente a farinha e o fermento. Misture com uma colher até obter uma massa homogênea.

Adicione em uma forma untada.

Asse em forno preaquecido a 190° por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14671-bolo-de-laranja-com-casca-2.html