BOLO DE LARANJA INTEGRAL

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

2 xícaras (chá) de açúcar mascavo ou demerara

4 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de suco de laranja

1 colher (sopa) de maisena

1 colher (sopa) de fermento

raspas de casca de 1 laranja

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos (farinha de trigo, açúcar, maisena e raspas de laranja) em um recipiente e reserve.

Em outro recipiente, junte os ovos, óleo e suco de laranja. Misture bem.

Aos poucos, vá adicionando os ingredientes secos junto aos molhados, misturando até ficar uniforme. Nessa etapa, recomenda-se o uso de uma batedeira ou liquidificador para facilitar o processo.

Adicione o fermento e misture delicadamente.

Leve para assar em forno preaquecido a 200° C por aproximadamente 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15006-bolo-de-laranja-integral.html