

BOLO DE LARANJA COM AMIDO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1/4 de xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga, o açúcar e as gemas até a mistura obter uma colocação esbranquiçada.

Acrescente aos poucos a farinha e o amido de milho, alternando com suco de laranja.

Em seguida, adicione o fermento dissolvido em um pouco de leite e o sal.

Por último, junte as claras batidas em neve e misture delicadamente.

Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Leve ao forno a temperatura de 180° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15572-bolo-de-laranja-com-amido.html>