

BOLO DE LARANJA DA EDI

INGREDIENTES

1 laranja pera picada com casca sem sementes

4 ovos

1/2 xícara de óleo de girassol ou óleo de milho

2 xícaras de açúcar demerara

2 xícaras de farinha de arroz

1/2 xícara de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

Suco de 2 laranjas

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a laranja, os ovos, o óleo e o açúcar por 2 minutos.

Aos poucos, vá acrescentando a farinha de arroz e o amido de milho sem parar de bater.

Assim que estiver tudo misturado, desligue o liquidificador e acrescente o fermento em pó, mexendo com uma colher.

Coloque a massa em uma forma de furo central untada com óleo e enfarinhada com farinha de arroz.

Leve para assar em forno preaquecido a 200º C por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, este saia limpo.

Desenforme ainda quente.

Leve ao fogo em uma panela o suco das laranjas e o açúcar, e mexa sem parar até formar uma calda.

Despeje sobre o bolo ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15723-bolo-de-laranja-da-edi.html>