

BOLO DE AMIDO COM LARANJA

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 as claras em neve e reserve

Bata a manteiga, o açúcar e as gemas na batedeira até a mistura obter uma coloração esbranquiçada

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

Adicione o fermento dissolvido em um pouco de leite e o sal

Por último, junte as claras em neve e misture delicadamente

Despeje a massa em uma forma redonda com furo de 22 cm de diâmetro, untada e polvilhada com farinha de trigo.

Leve ao forno pré-aquecido a temperatura de 180° C por 15 minutos e asse a temperatura média de 230° C por 40 minutos. Mantenha o forno fechado durante os 30 primeiros minutos de cozimento.

Retire do forno, deixe esfriar.

Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16139-bolo-de-amido-com-laranja.html>