

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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