

BOLO DE CENOURA COM CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 4 laranjas

1 xícara de açúcar

BOLO:

Bolo: 4 ovos

4 cenouras

1 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Pique a cenoura e leve ao liquidificador para bater com o óleo e os ovos.

Bata tudo até ficar homogêneo.

E os demais ingredientes coloque em uma bacia e despeje a mistura do liquidificador, mexa com uma colher ou um batedor de mão e leve em forma redonda de furo untada para assar.

CALDA:

Calda: Esprema as laranjas e leve em uma panelinha com o açúcar até ferver.

Vá mexendo, quando ferver molhe o bolo assado com a calda para umedecer.

Leve para gelar ou se preferir coma quente mesmo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16488-bolo-de-cenoura-com-calda-de-laranja.html>