

BOLO MESCLADO DE LARANJA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 copo (americano) de óleo

1 laranja média

2 copos (americano) de farinha de trigo

1 1/2 copo (americano) de açúcar

2 colheres (sopa) de achocolatado

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Descasque metade da laranja e corte em 4 parte, retire toda a parte branca do meio da laranja e as sementes.

Bata no liquidificador os ovos, óleo e a laranja.

Em um recipiente coloque o açúcar e a farinha de trigo.

Misture o líquido do liquidificador com o açúcar e a farinha de trigo (coloque um pouco de água no liquidificador para aproveitar o resto líquido e misture com a massa até dar o ponto).

Em outro recipiente coloque metade da massa e adicione o achocolatado.

Adicione metade do fermento na massa de chocolate e a outra metade na massa de laranja.

Pré aqueça o forno em fogo médio (180° C) enquanto estiver preparando as massas.

Unte uma forma de furo (média) e despeje a massa de laranja e depois a massa de chocolate e passe um garfo na massa para mesclar o bolo.

Deixe assar por 30 minutos ou com o garfo depois que a massa dourar fure (se sair limpo o bolo está pronto).

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16497-bolo-mesclado-de-laranja-com-chocolate.html>