

BOLO MINUTO DE LARANJA SEM LACTOSE

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
2 ovos
1/2 xícara de margarina vegetal
1 e 1/2 xícara de açúcar
1 xícara de suco de laranja coado
1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o açúcar e a margarina e bata bem até formar um creme.

Junte os ovos inteiros e continue batendo.

Peneire a farinha de trigo e o fermento em separado e misture bem.

Acrescente a farinha e o fermento ao creme e misture até dissolver toda a farinha, obtendo um creme homogêneo.

Em seguida, adicione o suco de laranja e misture delicadamente.

Asse o bolo em forno médio, preaquecido (200º C).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17144-bolo-minuto-de-laranja-sem-lactose.html>