

BOLO DE LARANJA SEM TRIGO (MASSA DE MANDIOCA)

INGREDIENTES

1 e 1/4 xícara de açúcar
2 ovos
1/3 de caixa de margarina (aproximadamente 80 g)
500 g de massa de mandioca para bolo
250 ml de suco de laranja (concentrado, sem água)
raspas de laranja
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata a margarina e o açúcar até uniformizar.
Acrescente os ovos, um a um e bate até obter um creme fofo.
Acrescente aos poucos a massa de mandioca.
Incorpore o suco de laranja.
Por fim, acrescente o fermento e as raspas de laranja misturando levemente a massa.
Disponha em forma untada com margarina e enfarinhada com a massa de mandioca.
Leve ao forno pré aquecido em 180º C por aproximadamente 40 minutos.
Teste com palito antes de retirar.
Desenforme após esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18224-bolo-de-laranja-sem-trigo-massa-de-mandioca.html>