

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 180° C por aproximadamente 40 minutos.

Teste com palito antes de retirar.

Desenforme após esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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