

BOLO DE LARANJA DA ROÇA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de farinha

1 xícara (chá) de aveia

1 xícara (chá) de suco de laranja

4 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Logo em seguida, unte a forma com manteiga e farinha de trigo.

Coloque 1 xícara de farinha de trigo e 1 xícara de açúcar em um recipiente grande e reserve.

No liquidificador bata os ovos, o suco de laranja, a manteiga e a aveia.

Misture o líquido do liquidificador no recipiente com farinha e açúcar.

Caso você repare que as bolinhas da massa não se desfizeram, bata a massa no liquidificador durante 1 minuto.

Por último, coloque o fermento misture com uma colher e transfira para a forma untada.

Leve ao forno preaquecido e espere assar por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19061-bolo-de-laranja-da-roca.html>