

BOLO INTEGRAL DE LARANJA COM ÓLEO DE COCO E AÇÚCAR MASCAVO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha integral

1 xícara de óleo de coco derretido

1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo

3 ovos

1 copo de suco de laranja natural

2 colheres (sopa) de fermento

1 colher (chá) de raspas de laranja

MODO DE PREPARO

Bata o óleo e os ovos no liquidificador até ficar homogêneo.

Acrescente o suco de laranja, o açúcar mascavo, bata mais um pouco e reserve.

Depois numa tigela, junte o fermento, a farinha integral e misture um pouco, acrescente a massa que estava reservada aos poucos até ficar homogênea.

Leve ao forno 180º C preaquecido por 35 minutos ou até assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19769-bolo-integral-de-laranja-com-oleo-de-coco-e-acucar-mascavo.html>