

BOLO INTEGRAL DE LARANJA COM ÓLEO DE COCO E AÇÚCAR MASCADO

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 180° C preaquecido por 35 minutos ou até assar.

©2024 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.ht
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19769-bolo-integral-de-laranja-com-oleo-de-coco-e-acucar-mascavo.html)