

BOLO DE LARANJA SEM OVOS (VEGANO)

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo peneiradas (comum ou integral).

1 copo de açúcar demerara (quem preferir pode usar açúcar branco, refinado, cristal ou mascavo)

suco coado de 2 laranjas

1/2 copo de óleo de girassol (ou qualquer outro óleo vegetal próprio para bolo)

raspas da casca de uma laranja

1 colher (sopa) de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o suco, o óleo e o açúcar.

Em um recipiente, misture esse líquido com a farinha de trigo.

Mexa bem até a massa ficar sem pelotas.

Por último acrescentar o fermento junto com as raspas de laranja e mexa devagar após o acréscimo desses últimos ingredientes.

Despeje a massa em uma forma redonda com furo central e untada.

Coloque a massa em forno baixo (180° C) preaquecido.

Depois que a massa crescer, aumente um pouco a temperatura do forno para o bolo dourar.

Demora em média 35 minutos para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20019-bolo-de-laranja-sem-ovos-vegano.html>