BOLO INTEGRAL DE LARANJA COM CANELA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) (rasa) de óleo de coco ou de canola

200 ml de suco de laranja (2 laranjas grandes)

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo integral

1/2 xícara (chá) de farinha de amêndoa (opcional)

1 xícara (chá) de açúcar demerara

1 colher (chá) (rasa) de canela (opcional)

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, quebre os ovos e mexa até que forme uma mistura espumosa

Em seguida adicione os líquidos restantes e mexa bem

Adicione o açúcar e as farinhas

Depois que a mistura estiver homogênea adicione o fermento e mexa delicadamente

Coloque em uma forma (pequena) e leve ao forno preaquecido a 180° C por 45/55 minutos, depende do seu forno

Retire do forno e desenforme em um prato

Dica

Caso não queira utilizar a farinha de amêndoa adicione mais 1/2 xícara de farinha integral na massa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/217-bolo-integral-de-laranja-com-canela.html