

BOLO DE LARANJA FOFINHO COM CALDA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 3 ovos

2 copos de açúcar refinado

1 copo de suco de laranja

2 colheres (sopa) de manteiga

2 copos de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda: 1 copo de açúcar

1/2 copo de suco de laranja

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Em um recipiente, bata as claras em neve e reserve.

Em outro recipiente, bata as gemas, o açúcar e a margarina até obter um creme.

Adicione o suco de laranja, a farinha de trigo e o fermento em pó.

Por último, adicione as claras em neve e misture bem.

Despeje a massa em uma forma redonda com furo central e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, até que esteja com a superfície dourada e ao furar a massa com um palito, o mesmo saia limpo.

CALDA:

Calda: Em uma panela, misture bem o suco de laranja e o açúcar em fogo alto por 3 minutos ou até engrossar.

Passe a calda ainda quente no bolo pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21744-bolo-de-laranja-fofinho-com-calda.html>