

BOLO DE LARANJA CHAMPANHE

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 laranja champagne

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o açúcar e a laranja champagne cortada em pedaços com a casca (retire apenas as sementes).

Bata por 2 minutos e coloque a mistura em um bowl.

Peneire a farinha de trigo e vá agregando a mistura aos poucos, até ficar bem homogêneo.

Ao final, acrescente o fermento e misture levemente.

Unte uma forma de sua preferência e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21820-bolo-de-laranja-champanhe.html>