

# BOLO DE LARANJA E CENOURA

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 1 laranja grande  
1 e 1/2 cenoura  
1 xícara (chá) de óleo  
4 ovos  
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento

### CALDA:

Calda: suco coado de 1 laranja  
1/2 cenoura ralada  
1 xícara (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) bem cheia de margarina

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Lave a laranja, corte em quatro e retire as sementes.  
Lave a cenoura, passe a faca em volta dela para retirar a casca e corte em rodela.  
Bata no liquidificador os ovos, a laranja, a cenoura e o óleo.  
Em uma tigela, coloque a farinha, o açúcar, o fermento e misture.  
Despeje o que bateu no liquidificador na tigela e mexa bem.  
Unte uma forma com furo central, despeje a massa e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

### CALDA:

Calda: Leve tudo ao fogo e mexa até ferver.  
Faça furos no bolo e despeje sobre ele.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22107-bolo-de-laranja-e-cenoura.html>