

BOLO DE LARANJA COM CALDA CREMOSA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
2 xícaras (chá) de açúcar cristal
suco de 2 laranjas médias coado
água (se a massa ficar muito grossa, utilize um pouco de água)
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 ovo

CALDA CREMOSA:

Calda cremosa: 2 xícaras (chá) de açúcar cristal
suco de 2 laranjas médias coado
1/2 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Leve todos os ingredientes da massa ao liquidificador e bata até formar um creme liso.
Adicione a farinha aos poucos e se necessário use água o quanto baste.
Unte uma forma de torta média, despeje a massa e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

CALDA CREMOSA:

Calda cremosa: Em uma panela, leve ao fogo todos os ingredientes secos e adicione o suco e a manteiga para não empelotar.
Mexa sem parar até obter um creme e desgrudar do fundo da panela.
Retire o bolo do forno e acrescente a calda cremosa.
Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22112-bolo-de-laranja-com-calda-cremosa.html>