

BOLO DE MILHO COM CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de milho

2 e 1/2 xícaras (chá) de suco de laranja

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de azeite

4 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

Num recipiente, misture a farinha de milho com metade do suco de laranja e reserve.

Na batedeira, bata bem o açúcar (reserve uma colher de sobremesa) com as gemas.

Acrescente a mistura da farinha de milho reservada à farinha de trigo e o fermento.

Pare de bater e mistura.

Delicadamente, misture as claras em neve.

Despeje numa forma untada e polvilhada.

Leve ao forno preaquecido e moderado (180º C), por aproximadamente 30 minutos.

Depois, retire do forno e regue com o restante do suco de laranja misturado ao açúcar reservado.

Deixe esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22850-bolo-de-milho-com-calda-de-laranja.html>