

BOLO DE LARANJA DA TATI

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo com fermento (peneirada)

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de suco de laranja concentrado

3 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga

goiabada a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a farinha de trigo e o açúcar.

Bata as claras em neve e misture aos outros ingredientes.

Acrescente as gemas peneiradas, o suco de laranja e a manteiga.

Se preferir, acrescente pedaços de goiabada na massa, fica uma delícia.

Misture bem os ingredientes, unte com manteiga uma forma e polvilhe farinha de trigo.

Passa a massa para a forma e leve ao forno preaquecido, por aproximadamente, 40 minutos ou até não sair a massa em um palito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23608-bolo-de-laranja-da-tati.html>