

BOLO DE TRIGO COM CALDA E LARANJAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 colher (sopa) cheia de margarina

3 colheres (sopa) de açúcar

3 ovos

1 copo de leite ou 250 ml

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 tampinha de pó royal cheia

CALDA:

Calda: 2 laranjas descascadas e cortadas em rodela

açúcar e água para calda

MODO DE PREPARO

Prepare primeiro a calda: na forma que vai ser usada, derreta 4 colheres de açúcar cuidando e mexendo para não queimar.

Quando o açúcar ficar da cor caramelo, acrescente 3 colheres de sopa de água.

Mantenha em fogo baixo e assim que toda bala derreter, desligue e modele as rodela.

Caso queiram rodela nas laterais, unte-as com margarina e coloque as rodela (não esqueça de passar margarina no cone, caso utilize esse tipo de forma e reserve.

Preaqueça o forno a 200 °C.

Em um refratário, misture a margarina e o açúcar, acrescente os ovos e misture.

Acrescente uma por uma as xícaras de farinha de trigo e vá misturando.

Acrescente aos poucos o leite e mexa até ficar bem homogêneo e cremoso.

Por fim, acrescente o fermento e misture bem.

Coloque a mistura na forma e leve ao forno mantendo 200° C por 40 /50 minutos.

Retire do forno com cuidado para não se queimar, passe uma faca lisa nas laterais e em volta do cone.

Desenforme em um refratário, deixe esfriar e sirva.

Este bolo eu bati na mão, é opcional para quem quiser bater na batedeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24325-bolo-de-trigo-com-calda-e-laranjas.html>