

BOLINHOS DE LARANJA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (300 g) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 colher (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 1 xícara de (chá) de leite
- 5 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 5 laranjas descascadas, picadas sem sementes

MODO DE PREPARO

Numa tigela, misture a farinha, o fermento, o sal e o açúcar e reserve.

Em outra tigela, coloque a gema, o leite e a manteiga.

Misture bem e adicione os ingredientes secos reservados acima, misturando tudo.

Acrescente as laranjas picadas e o suco desprendido, misture de leve.

Distribua a massa em forminhas para cupcake, preenchendo quase até a borda .

Asse em forno preaquecido a 200º C por 18 a 20 minutos ou até os bolinhos crescerem e ficarem dourados.

Sirva com mel, chantilly, calda de chocolate ou a cobertura de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24516-bolinhos-de-laranja.html>