

BOLO DE TANGERINA E SEMENTES DE PAPOULAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
3 ovos
250 g de açúcar
100 ml de suco de tangerina
50 ml de leite
150 ml de óleo
300 g de farinha de trigo
8 g de fermento em pó
2 colheres de chá de sementes de papoulas

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:
150 g de açúcar de confeiteiro
2 colheres de suco de tangerina

MODO DE PREPARO

Bater bem os ovos com o açúcar.
Adicionar o suco de tangerina, o leite e o óleo.
A parte, misturar a farinha com o fermento em pó.
Adicionar a parte seca no composto líquido, pouco por vez, misturando bem.
Por último, adicionar as sementes de papoulas.
Untar e farinhar uma forma e colocar a massa do bolo.
Assar no forno, modalidade estático, temperatura 180°C por 50 minutos.
Quando o bolo estiver pronto, tirar do forno e esperar 10 minutos.
Preparar a cobertura, misturando o açúcar de confeiteiro com o suco de tangerina.
Tirar o bolo da forma e colocar a cobertura sobre o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26131-bolo-de-tangerina-e-sementes-de-papoulas.html>