

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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