

BOLO DE LARANJA NUTRITIVO E DELICIOSO

INGREDIENTES

2 laranjas

2 ovos

2 claras

1/3 de xícara (chá) de óleo (80 ml)

1 xícara (chá) de açúcar demerada (240 ml)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (480 ml)

1 colher de sopa de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por 2 minutos os ovos, as claras, o óleo e as duas laranjas cortadas em pedacinhos, sendo uma com casca e outra sem casca. A laranja com casca vai adicionar muitas fibras e um sabor azedinho muito gostoso à receita.

Em uma tigela, misture os ingredientes secos: farinha de trigo, açúcar e fermento.

Em seguida, adicione à tigela a mistura do liquidificador, mexendo delicadamente com uma colher de pau até que a massa esteja homogênea.

Adicione a massa a uma forma de bolo untada com margarina (ou óleo) e farinha de trigo.

Asse no forno médio pré-aquecido por 40 minutos. Antes de tirar o bolo do forno, faça o teste do palito: coloque um palito no bolo e verifique se ele saiu limpo. Se sim, o bolo está pronto. Se não, asse mais um pouco e repita o teste do palito até que ele saia limpo.

Esse bolo é uma delícia para o lanche da tarde, acompanhado por um café fresquinho. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/27039-bolo-de-laranja-nutritivo-e-delicioso.html>