

BOLO DE LARANJA COM CASCA (SUPER FÁCIL)

INGREDIENTES

3 ovos

2 laranjas médias

1 xícara de óleo

1/2 xícara de leite

2 xícaras de açúcar refinado

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Corte as laranjas em quatro partes retirando as sementes e a parte branca do miolo.

Não descasque a laranja.

Coloque no liquidificador todos os ingredientes, menos a farinha e o fermento em pó.

Bata por 4 minutos.

Em outra vasilha coloque a farinha e o fermento em pó.

Misture o conteúdo do liquidificador e mexa muito bem.

Unte uma assadeira redonda com furo no meio com margarina e farinha.

Asse em forno a 200°C por 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27465-bolo-de-laranja-com-casca-super-facil.html>