

BOLO DE LARANJA COM COBERTURA DE CALDA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: suco de 1 laranja

2 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador, os ovos e o açúcar.

Adicione as laranjas picadas e depois a margarina.

O trigo deverá ser peneirado em uma tigela à parte.

Adicione ao trigo, os ingredientes batidos no liquidificador e mexa até misturar bem.

Adicione 1 colher de fermento e misture levemente.

Coloque em uma forma untada com margarina e polvilhe trigo.

Leve ao forno preaquecido a temperatura de 180°C por cerca de 35 minutos.

Após, se necessário, doure por mais 4 minutos.

Para a calda, coloque o suco de uma laranja e duas colheres de sopa de açúcar em uma panela, deixe ferver até formar uma calda.

Após tirar o bolo do forno, ainda quente, regue com a calda da laranja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28461-bolo-de-laranja-com-cobertura-de-calda.html>