

BOLO DE LARANJA CARAMELIZADO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 3 colheres de açúcar

suco de 3 laranjas

1/2 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bate as claras separadas da gema até ficar em neve, depois acrescenta as gemas e deixe bater mais um pouco.

No liquidificador, acrescente a casca da laranja, o açúcar, o óleo e o suco das laranjas e bata bem.

Logo depois, acrescente tudo na batedeira e coloque as 2 xícaras de farinha de trigo com fermento e deixa batendo mais um pouco.

Unta uma forma, com furo no meio, e deixa assar por 35 minutos no forno a 220°C.

Calda:

Em uma panela, acrescenta a margarina, o açúcar e o suco das laranjas e deixar reduzir no fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28574-bolo-de-laranja-caramelizado.html>