

BOLO DE LARANJA COM GENGIBRE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 laranja com casca lavadas e sem sementes

3 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

lascas de gengibre

2 xícaras de farinha de trigo peneiradas

1 colher de sopa de fermento peneirado

margarina e açúcar para untar

CALDA:

Calda: suco de 2 laranjas

lascas de gengibre

açúcar

raspas de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os 5 primeiros ingredientes por 5 minutos.

Depois despeje a massa numa tigela com a farinha peneirada, mexa aos poucos e adicione o fermento.

Coloque na forma, com o forno já preaquecido e deixe assando por 30 minutos a 295°C.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo os ingredientes e deixe ferver por 2 minutos.

Desenforme o bolo depois que estiver frio e jogue a calda por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28595-bolo-de-laranja-com-gengibre.html>