

BOLO DE LARANJA COM CASCAS E COM AVEIA

INGREDIENTES

2 laranjas descascadas sem pele e sem a parte branca (reservar as cascas)

3 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de aveia em flocos

1 colher (sopa) fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador, os 3 primeiros ingredientes com as cascas.

Despeje num recipiente e misture bem com os outros ingredientes.

Unte uma forma, de buraco no meio, com margarina ou manteiga e farinha de trigo, leve ao forno preaquecido na temperatura de 180°C por, aproximadamente, 30 à 40 minutos ou quando se espetar o palito e este sair seco.

Desenformar e colocar por cima geleia de laranja (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28607-bolo-de-laranja-com-cascas-e-com-aveia.html>