

BOLO DELÍCIA DE LARANJA (BY SOGUINHA)

INGREDIENTES

4 ovos
1 xícara de leite (temperatura ambiente)
50 g de manteiga sem sal
1 laranja
1 e 1/2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sobremesa cheia de fermento em pó
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve.
Após bater as claras, colocar 1/2 xícara de açúcar e bater, reservar.
Tirar as raspas da laranja e reservar.
Na batedeira, colocar 1 xícara de açúcar, as gemas peneiradas, a manteiga, bater até clarear a mistura.
Adicionar a farinha, o leite, o suco da laranja e a baunilha, na batedeira e bater até ficar uniforme.
Adicionar as claras em neve e misturar aerado.
Colocar o fermento e misturar.
Colocar na forma untada.
Assar por 35 à 40 minutos em altura média, 180°C.
Pode desenformar ainda quente, após 10 minutos.
Comer e hummm.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28738-bolo-delicia-de-laranja-by-soguinha.html>