

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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