

BOLO DE LARANJA COM MAÇÃ E CANELA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 ovos
- 1 maçã picada em cubos sem casca
- canela em pó a gosto
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 laranja inteira, picada sem casca e sem sementes

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata no liquidificador as gemas, o açúcar, a laranja picada e o óleo até obter uma massa clara e homogênea.

Transfira a massa para uma travessa e acrescente a farinha de trigo, misture bem até a massa ficar bem lisa.

Depois acrescente a maçã picadinha em cubos e a canela em pó a gosto e misture bem.

Por último, acrescente as claras em neve e o fermento.

Coloque em uma forma untada, de preferência com buraco no centro, leve ao forno médio (aproximadamente 200°C) por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29341-bolo-de-laranja-com-maca-e-canela.html>