

BOLO DE LARANJA INTEGRAL COM AMEIXAS

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo integral

4 ovos

1 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de óleo

1 xícara de suco de laranja

1 xícara de ameixas secas sem caroço

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Separar as claras das gemas, bater bem as claras em neve, adicionar o açúcar mascavo, a gema e o óleo, bater até ficar cremoso.

Coloque o suco de laranja, peneire a farinha e junte aos demais ingredientes, até obter uma massa homogênea.

Mexendo com uma colher, junte as ameixas secas picadinhas.

Por último, coloque o fermento.

Coloque em uma forma untada e polvilhada, levar ao forno preaquecido, por 30 à 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29407-bolo-de-laranja-integral-com-ameixas.html>