

BOLO DE LARANJA COM FARINHA DE ARROZ

INGREDIENTES

2 xícaras de adoçante para cozinha

2 xícaras de farinha de arroz

1 xícara de suco de laranja (só o suco sem adição de água ou açúcar)

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

2 ovos

suco de laranja para calda

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e bata as claras em neve, reserve.

Adicione as gemas aos demais ingredientes e misture até que fique homogêneo.

Acrescente, delicadamente, as claras em neve.

Quando estiver bem homogêneo, unte forminhas e leve ao forno por, mais ou menos, 20 minutos ou até dourar a parte de cima.

Espere esfriar e umedeça os bolinhos com suco de laranja.

Se desejar pode colocar a polpa da laranja na massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29569-bolo-de-laranja-com-farinha-de-arroz.html>