

BOLO DECORADO COM LARANJA SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

1 laranja grande ou 2 pequenas

3 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

2 laranjas para decorar (depende do tamanho da laranja)

Açúcar cristal para polvilhar a forma

MODO DE PREPARO

Descasque normalmente a laranja (1 ou 2 para a massa) e corte em 4 pedaços.

Retire as sementes e coloque no liquidificador.

Adicione os ovos e o açúcar.

Em uma bacia separada, despeje a mistura, adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e mexa até ficar homogêneo. Preaqueça o forno entre 180º a 200ºC durante uns 10 minutos.

Unte sua forma com óleo e polvilhe com açúcar cristal.

Lave bem as laranjas para decorar, corte em fatias finas (com a casca mesmo).

Coloque as fatias ao redor da forma (lados e na parte de baixo).

Despeje a massa com cuidado para não misturar a laranja com a massa.

Coloque no forno na mesma temperatura que o forno foi preaquecido, espere de 30 a 40 minutos.

Fure com uma faca ou palito, se sair limpo o bolo já está assado.

Desenforme o seu bolo depois de esfriar um pouco para não quebrar e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/31344-bolo-decorado-com-laranja-super-facil.html>