BOLO DE LARANJA AMARELINHO

INGREDIENTES

1 xícara de milharina (flocos de milho)

1 xícara de suco de laranja

4 ovos (claras batidas em neve)

2 xícaras de açúcar

4 colheres de margarina

1 pitada de sal

1 colher de (chá) de raspa de laranja

1/2 xícara de coco ralado (flocos úmido)

1 xícara e 1/2 de farinha de trigo

1 colher de (sopa) fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque a milharina de molho no suco de laranja e reserve.

Bata o açúcar, as gemas e a margarina até obter um creme claro.

Coloque o coco ralado, a raspa de laranja, a milharina reservada, a pitada de sal, a farinha de trigo junto com o fermento, sempre mexendo.

Lentamente, por último, coloque as claras batidas em neve.

Misture sem bater e leve ao forno preaquecido a 180ºC, em forma untada com margarina e polvilhada com açúcar por aproximadamente 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31825-bolo-de-laranja-amarelinho.html