

BOLO DE LARANJA COM CASCA DIET

INGREDIENTES

3 laranjas médias

1/3 de xícara de chá de óleo

2 colheres de sopa de açúcar diet para forno e fogão

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

3 ovos

MODO DE PREPARO

Lave muito bem as laranjas, corte-as em quatro, retirando a parte branca do centro e as sementes, bata no liquidificador com os ovos e o óleo.

Em uma tigela coloque uma das xícaras de farinha de trigo, o açúcar diet e o fermento, despeje metade o suco da laranja com o óleo e os ovos.

Mexer muito bem, de leve, sem pressa.

Acrescente a última xícara de farinha e o restante do suco da laranja.

Termine de misturar até que fique uma massa aerada.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 35 minutos.

Fica muito bom, uma massa leve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31934-bolo-de-laranja-com-casca-diet.html>