

# BOLO DE TANGERINA

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícaras de farinha de arroz
- 01 xícara de suco de tangerina puro
- 01 xícara de óleo
- 1 e 1/2 xícaras de adoçante culinário
- 03 ovos
- 01 colher sopa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o óleo, o suco de tangerina, os ovos e o adoçante culinário.

Em uma vasilha misture a farinha de trigo, a farinha de arroz e o fermento em pó.

Acrescente o que foi batido no liquidificador e mexa com um fouet ou uma colher delicadamente. Unte uma forma de furo no meio, polvilhe com farinha e coloque a massa na forma untada.

Asse em forno a 180°C por 30 ou 40 minutos, depende do seu forno.

Faça o teste do palito, se espetando no bolo este sair seco, está bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32583-bolo-de-tangerina.html>