

BOLO DE LARANJA COM CASCA DA JÚLIA

INGREDIENTES

2 laranjas (pera) com casca

4 ovos

1 xícara de chá de óleo

2 e 1/2 xícaras de chá de açúcar

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Lavar as laranjas, cortar em 4 partes

Retirar a parte branca e as sementes

Bater no liquidificador as laranjas cortadas, os ovos, o óleo e o açúcar

Numa tigela colocar a farinha de trigo peneirada com o fermento

Despejar a parte líquida do liquidificador misturando bem

Levar ao forno preaquecido em forma untada e enfarinhada por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32630-bolo-de-laranja-com-casca-da-julia.html>