

BOLO DE LARANJA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 laranja

1/2 xícara de água

2 ovos

1 xícara de açúcar

3 colheres de sopa de margarina

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

120g de chocolate meio amargo picado (cerca de 2/3 de uma barra)

MODO DE PREPARO

Lave bem a laranja, corte-a em 4 e tire as sementes e o miolo branco. Triture no processador a laranja com a água até ficar bem picadinho. Acrescente aos poucos no processador ligado os ovos, o açúcar, a margarina e a farinha. Acrescente o fermento e misture ligeiramente. Misture o chocolate picado com uma colher ou no modo pulsar. Asse em forma untada e enfarinhada em forno médio por aprox. 45 minutos. (Até que, enfiando um palito, ele saia seco).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32660-bolo-de-laranja-com-chocolate.html>