

BOLO DE MEXERICA E LARANJA

INGREDIENTES

- 1 mexerica média com casca
- 1 laranja média com casca
- 1 litro de água
- 2 xícaras chá de açúcar
- 2 xícaras chá de farinha de trigo
- 3 ovos
- 3/4 xícara chá de óleo
- 1 colher sopa de fermento químico em pó
- 1 colher de chá de canela em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque a mexerica e a laranja e reserve as polpas.

Coloque as cascas para ferver com água (500 ml) por 30 minutos.

Escorra as cascas e retorne-as para a panela, acrescentando a laranja e a mexerica cortadas em 4 (sem as sementes), o açúcar e água (500 ml).

Ferva por mais 30 minutos.

Desligue o fogo e bata tudo no liquidificador por 1 minuto.

Em uma tigela bata o óleo e os ovos, logo acrescente as frutas batidas com as cascas (não precisa coar).

Acrescente a farinha aos poucos e bata até formar uma mistura homogênea.

Por último acrescente o fermento e a canela.

Asse em forno brando (150 a 180°C) por 45 minutos, ou até, ao espetar o bolo com um palito, este sair limpo.

Formas:

Retangular: 25 cm x 35 cm

Redonda: 26 cm de diâmetro

Com furo no meio: 24 cm de diâmetro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33074-bolo-de-mexerica-e-laranja.html>