

BOLO DE LARANJA COM FUBÁ

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 4 ovos

1 e 1/4 de xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de manteiga

1 e 1/4 de xícara de suco de laranja

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de fubá fino

1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda: 1/4 de xícara de suco de laranja

1/4 de xícara de água

2 colheres (sopa) de suco de limão

3/4 de açúcar

1 tira de casca de laranja

1 tira de casca de limão

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata os ovos, o açúcar, a manteiga e o suco de laranja no liquidificador até homogeneizar.

Junte a farinha e o fubá divididos, batendo em cada adição.

Sem bater, misture o fermento.

Despeje em uma forma retangular 20x30 untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido 200°C .

Espere amornar e faça furos com o garfo, para que a calda penetre.

CALDA:

Calda: Leve os ingredientes ao fogo médio e ferva até formar um xarope médio.

Descarte a cascas e despeje a calda ainda quente no bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33469-bolo-de-laranja-com-fuba.html>