

BOLO DE LARANJA ASSADO COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 e 1/2 xícara de (chá) água ou suco de laranja

1 xícara de (chá) açúcar

6 colheres de (sopa) de achocolatado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos com o açúcar. Em seguida o óleo e depois o restante dos ingredientes aos poucos.

Unte uma forma com furo central com margarina e açúcar, despeje a massa e reserve.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo (brando) os ingredientes até levantar fervura. Deixe mais um minuto, desligue e espalhe sobre a massa crua. Aguarde 15 minutos e leve para assar em forno (médio/alto) preaquecido por mais ou menos 40 minutos. Deixe esfriar e vire sobre um prato adequado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33865-bolo-de-laranja-assado-com-calda-de-chocolate.html>