

BOLO DE LARANJA COM COBERTURA ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 laranja inteira sem casca

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 colher de sopa de margarina

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha

5 colheres de chá de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher de margarina

1 pacote de coco ralado (para enfeitar)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um liquidificador bata a laranja, os ovos, o óleo e a margarina.

Depois, em uma tigela, coloque o conteúdo que estava no liquidificador e acrescente o açúcar, a farinha e o fermento.

Misture tudo e coloque em uma forma untada.

Logo após coloque em um forno preaquecido a (250°C) por 30 minutos ou até que esteja bem assado.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela pequena coloque o leite condensado, o creme de leite e a margarina.

E leve ao fogo médio. Não pare de mexer até que esteja grosso e desgrudando da panela.

Ainda quente coloque a cobertura sobre o bolo ainda quente.

Logo após coloque o coco ralado por cima.

Pronto. É melhor comer gelado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33907-bolo-de-laranja-com-cobertura-especial.html>