

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>