

BOLO DE LARANJA SEM LACTOSE (LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1/2 copo de óleo

1 copo de suco de laranja

2 tiras de casca de laranja

2 copos de açúcar

2 copos de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda: 1/2 copo de suco de laranja

1 copo de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a casca de laranja, o açúcar e o suco de laranja.

Em seguida acrescente o trigo e o fermento e continue batendo.

Unte uma forma redonda de buraco. Leve a massa para assar.

CALDA:

Calda: Leve os ingredientes ao fogo até engrossar, mexendo sempre.

Desenforme o bolo, cubra com a calda a ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35706-bolo-de-laranja-sem-lactose-liquidificador.html>