

# BOLO MESCLADO DE LARANJA E CAFÉ

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 colher de sopa de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de suco de laranja puro
- 3 xícaras de farinha
- 1 colher e 1/2 de sopa de fermento químico
- 3 colheres de sopa de água quente
- 4 colheres de sopa de café solúvel
- 4 xícaras de achocolatado em pó

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, despeje os ovos, o óleo, o açúcar e mexa até formar uma pasta.

Em seguida despeje o suco de laranja e o fermento, vá colocando farinha aos poucos e mexendo com abundância até formar uma massa homogênea.

Depois de preparado, despeje metade da massa em uma forma grande untada e enfarinhada, ou uma de Teflon.

Pegue uma xícara e misture a água quente, o café e o achocolatado até formar uma pasta grossa.

Despeje na metade restante da massa e misture até ficar escura.

Despeje na forma o restante da massa escura e leve ao forno por 1 hora a 180°C.

Após o cozimento, aumente o fogo ao máximo e deixe mais 10 minutos para dourar em cima e deixar uma película crocante.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37950-bolo-mesclado-de-laranja-e-cafe.html>