

BOLO DE LARANJA COM A CASCA

INGREDIENTES

1 laranja
3 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara de açúcar
1 e 1/2 xícara de leite morno
2 colheres de margarina
1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Junte o leite com a laranja inteira no liquidificador lembrando que tem que tirar o miolo para não amargar.

Em uma tigela coloque o açúcar, a margarina e acrescente o leite já batido com a laranja.

Depois acrescente a farinha e vá batendo com cuidado.

Por último coloque o fermento.

Unte uma forma, de preferência com furo no meio, com margarina ou óleo e com farinha .

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39464-bolo-de-laranja-com-a-casca.html>