

# BOLO DE LARANJA COM IOGURTE DO VITOR

## INGREDIENTES

### MASSA DO BOLO:

Massa do Bolo: 1 xícara de suco de laranja  
3 ovos  
1 xícara de açúcar  
raspas de um limão  
1 copo pequeno de iogurte natural (sem açúcar)  
1 e 1/2 xícara de farinha peneirada  
1 colher de sopa bem cheia de manteiga ou margarina com sal  
1 colher de sopa rasa de fermento químico

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara de açúcar  
1 colher de sopa rasa de canela em pó

## MODO DE PREPARO

Unte com manteiga ou margarina uma forma média retangular ou com furo no meio (de pudim).  
Numa tigela misture manualmente todos os ingredientes da massa, deixando o fermento para o final.  
Quando estiver bem misturado (homogeneizado) adicione o fermento e misture brevemente.  
Asse em fogo alto por aproximadamente 30 minutos.  
Faça o teste do palito para verificar se não há massa grudada ao palito. Este é o ponto de retirar do forno.  
Cubra com a mistura de açúcar e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40412-bolo-de-laranja-com-iogurte-do-vitor.html>