

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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