

BOLO DE LARANJA E AMÊNDOAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: Raspas da casca de 1 laranja
3 colheres (sopa) de suco de laranja
2 ovos
1/2 xícara (chá) de açúcar
100 g de manteiga
1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento químico
1/2 xícara (chá) de amêndoas sem casca e picadas

CALDA:

Calda: 200 ml de suco de laranja
1/2 xícara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de cointreau (ou gran marnier)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar e as raspas até formar um creme.
Acrescente os ovos e continue batendo até ficar homogêneo.
Acrescente a farinha, as amêndoas, o fermento e o suco de laranja, bata mais um pouco, somente até misturar bem os ingredientes.
Coloque em uma forma untada e asse em forno preaquecido (190°C) por aproximadamente 25 minutos.

CALDA:

Calda: Misture o açúcar e o suco de laranja e ferva em uma panela por 4 minutos, em fogo alto.
Desligue o fogo e acrescente o cointreau

FINALIZAÇÃO:

Finalização: Embeba o bolo com a calda.
Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40618-bolo-de-laranja-e-amendoas.html>