

BOLO DE LARANJA SUPER FOFINHO

INGREDIENTES

4 gemas

4 claras em neve

1 copo suco laranja

1 copo e meio de açúcar

2 copos de farinha de trigo

raspas da casca da laranja

1 colher sobremesa fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Num liquidificador bata as gemas até ficarem mais claras, depois vá acrescentando o suco de laranja, deixe bater por 2 minutos aproximadamente. Depois acrescente o açúcar e a farinha.

Por último coloque o fermento e use a tecla pulsar para misturar.

Coloque numa bacia e incorpore as claras em neve e as raspas de laranja.

Ponha em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40824-bolo-de-laranja-super-fofinho.html>