

# 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 180°C por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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