BOLO DE LARANJA COM COBERTURA AÇUCARADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 gemas

3 claras

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

3 xícaras de farinha de trigo

1 laranja (inteira)

1/2 xícara de leite

gotinhas de baunilha(opcional)

1 colher de sopa de pó royal

CALDA AÇUCARADA:

Calda açucarada:1 e 1/2 xícara de açúcar

4 colheres de suco de laranja

2 colheres de suco de limão

1 colher de café de gelatina de laranja(para acentuar o sabor e a cor, opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater no liquidificador as gemas, a laranja(pique as laranjas com a casca e retire somente a parte branca(de dentro e as sementes), e o óleo.

Bata as claras em neve e reserve.

Pegue a mistura com as laranjas coloque esta em uma tigela e adicione a farinha e o leite.

Bata muito bem(acrescente as gotinhas de baunilha) e por último coloque as claras em neve batendo suavemente.

Acrescente o pó royal e mexa devagar.

Unte uma forma redonda, preferencialmente com buraco no meio, e coloque a massa para assar em forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 40 minutos.

CALDA:

Calda:Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar uma pasta.

Desenforme o bolo e cubra com ele ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41455-bolo-de-laranja-com-cobertura-acucarada.html