

BOLO DE LARANJA SEM CASCA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara (240 ml) de óleo
- 1 laranja picada sem casca e sem semente
- 2 xícaras (240 ml) de trigo
- 2 xícaras (240 ml) de açúcar
- 1 colher de café bem rasa de sal (a gosto)
- 1 colher de fermento
- 1 copo de suco de laranja
- 2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos, óleo e a laranja picada.

Despeje na batedeira o líquido e acrescente o trigo, açúcar e o sal. Bata até ficar uma massa homogênea, por último acrescente o fermento e bata levemente. Untar uma forma de pudim ou 30 cm redonda.

Preaqueça o forno a 250°C.

Tempo de assar 30 a 35 minutos, dependendo da potência do forno.

Para ficar molhadinho o bolo, coloque em uma panela o suco de laranja e o açúcar, esquite até dar uma fervidinha, após o bolo assado ainda quente faça uns furinhos e jogue por cima o suco. Fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41650-bolo-de-laranja-sem-casca.html>