

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, esquente até dar uma fervidinha, após o bolo assado ainda quente faça uns furinhos e jogue por cima o suco. Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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