BOLO DE LARANJA COM CASCA MOLHADINHO

INGREDIENTES

1 laranja com casca

3 ovos inteiros

1/2 copo de óleo

2 1/2 copos de açúcar

2 copos de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

2 copos de suco de laranja

MODO DE PREPARO

Lave a laranja corte em pedaços, tire as sementes deixe com casca.

Coloque no liquidificador os ovos, a laranja picada e o óleo, liquidifique até ficar bem líquido.

Em uma vasilha misture trigo e 2 copos de açúcar junte o líquido que você bateu, mexa bem e junte o fermento.

Leve para assar em forma untada e enfarinhada em forno já preaquecido, por uns 30 minutos.

Faça uma calda com suco de laranja e 1/2 copo de açúcar leve ao fogo e deixe ferver.

Depois do bolo pronto ainda quente derrame a calda cuidadosamente sobre ele!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41930-bolo-de-laranja-com-casca-molhadinho.html