BOLO INTEGRAL DE LARANJA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 laranja espremida

2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador primeiramente os ovos, a manteiga e o açúcar. Depois adicione aos poucos os demais ingredientes e por último o fermento em pó.

Unte a forma e coloque para assar por aproximadamente 30 a 40 minutos.

Quando o bolo estiver quase pronto, coloque em uma panela pequena o suco da laranja e o açúcar e deixe ferver.

Ao retirar o bolo do forno coloque a calda por cima e deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42467-bolo-integral-de-laranja-de-liquidificador.html