

BOLO DE LARANJA SEM LEITE DA TERESOCA

INGREDIENTES

- 1 laranja descascada e sem sementes
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, colocar a laranja cortada em 4 partes.

Adicionar os ovos, farinha, óleo e açúcar.

Bater até misturar bem.

Adicionar o fermento e bater mais um pouco para que o mesmo se misture com a massa.

Colocar a massa numa forma untada e levar ao forno preaquecido.

Assar por aproximadamente 25 minutos a 180°C.

Após assado aguardar esfriar um pouco para desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42995-bolo-de-laranja-sem-leite-da-teresoca.html>