

MUFFIM DE LARANJA

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 xícara (chá) de manteiga

1 lata de leite moça

1 xícara (chá) de suco de laranja

1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata os ovos com meia xícara de chá de manteiga junto com o leite moça (leite condensado) até formar um creme fofo.

Junte o suco de laranja e as raspas da casaca da laranja.

Bata mais um pouco, desligue a batedeira e misture delicadamente a farinha de trigo e o fermento em pó peneirados.

Coloque porções de massa em formas de empadas grandes (7 cm de diâmetro) forradas com forminhas de papel.

Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43380-muffim-de-laranja.html>