

BOLO DE LARANJA DE VERDADE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 laranja inteira com casca e sem sementes

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de leite

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher de sopa fermento em pó

CALDA:

Calda: 2 laranjas

2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata no liquidificador a laranja picada, o leite, os ovos e o óleo.

Depois em uma bacia separada adicione a mistura do liquidificador, com a farinha de trigo e o açúcar.

Misture bem e por último adicione o fermento em pó.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos.

CALDA:

Calda: Esprema as laranjas e adicione o açúcar, leve ao fogo médio até ficar morno (não deixe ferver).

Coloque a calda ainda morna sobre o bolo já desenhado.

Espere esfriar ou sirva morno!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43446-bolo-de-laranja-de-verdade.html>