

BOLO INTEGRAL DE LARANJA LIGHT

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha integral
1 xícara de açúcar light
1/2 xícara de óleo de canola
3/4 de xícara de leite desnatado
3 ovos
1 colher de sopa de fermento
2 laranjas

MODO DE PREPARO

Esprema o suco das duas laranjas e reserve.

Misture todos os ingredientes com o suco até ficar homogêneo.

Unte uma forma com óleo de canola e adicione a massa misturada.

Leve ao forno, preaquecido por 10 minutos a 210°C, por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43985-bolo-integral-de-laranja-light.html>