BOLO DE LARANJA FÁCIL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

200 ml de suco de laranja (1 copo americano)

raspas de 1 laranja

3 ovos

60 ml de óleo (1/2 copo americano)

300 g de açúcar (2 copos americanos)

300 g de farinha de trigo (2 ½ copo americano)

12 g de fermento em pó (1 colher de sopa)

MODO DE PREPARO

Colocar primeiro no liquidificador os ingredientes líquidos, após o restante dos ingredientes, inclusive a farinha e fermento.

Bater os ingredientes até que a massa esteja bem misturada.

Untar uma forma média com margarina e polvilhar farinha.

Colocar a massa na forma individual ou se preferir dividir em forminhas de bolo inglês ou cupcake (com pelotines – papel) e levar ao forno em temperatura de 180ºC por 15 a 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44139-bolo-de-laranja-facil-de-liquidificador.html