

BOLO PRÁTICO DE LARANJA COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 laranja sem caroço e com casca (parta ao meio e retire todos os caroços)

2 ovos

1 copo de óleo

3 xícaras de trigo

2 xícaras de açúcar

2 colheres de fermento químico em pó

CALDA:

Calda: 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de leite

5 colheres de chocolate em pó ou achocolatado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador bata a laranja, os ovos e o óleo.

Misture em uma travessa o trigo, o açúcar e o fermento.

Junte a mistura do liquidificador.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio por 30 minutos.

CALDA:

Calda: Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo até engrossar, mexendo sempre.

Cubra o bolo frio e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44724-bolo-pratico-de-laranja-com-calda-de-chocolate.html>