

BOLO DE LARANJA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 laranja inteira sem sementes picada com casca

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de suco de uma laranja

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos o óleo e a laranja picada (com casca), até que a laranja esteja bem triturada, após isso junte a essa mistura o açúcar e o suco da laranja, bata mais e reserve.

Em um recipiente coloque a farinha de trigo e o fermento e junto coloque a mistura que está no liquidificador, misture bem com uma colher.

Coloque a massa em uma assadeira untada, pode ser redonda ou quadrangular ou quadrada (média).

Já testei em todas as formas e nunca derramou essa massa.

Leve ao forno (meu forno eu asso a 200°C), para não queimar, por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45111-bolo-de-laranja-no-liquidificador.html>