

BOLO DE LARANJA GELADO

INGREDIENTES

NO LIQUIDIFICADOR:

No liquidificador: 5 ovos inteiros

Suco de 5 laranjas pera

NA TIGELA:

Na tigela: 4 xícaras de farinha de trigo

3 xícaras de açúcar

1 colher das de sopa de pó royal

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite de vaca

1 vidro de leite de coco

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes secos com os ingredientes batidos no liquidificador, mexer muito bem.

Levar para assar no forno preaquecido, em temperatura média, assar por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Depois de assado furar o bolo e adicionar a cobertura.

Salpicar queijo ralado e levar o bolo para gelar.

Atenção: este bolo dispensa óleo e manteiga.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45769-bolo-de-laranja-gelado.html>