

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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