

BOLO DE LARANJA DA TIA ZÉLIA

INGREDIENTES

1 laranja (pera rio) com casca
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite de vaca
2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (cafê) de sal
3 ovos inteiros
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Corte a laranja em quatro pedaços, retirando as sementes.

Bata a laranja, o óleo, o leite, o açúcar, o sal e os ovos no liquidificador até obter uma massa bem lisa.

Em um recipiente, junte à massa a farinha de trigo peneirada, misturando bem.

Acrescente o fermento à massa sem bater.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo e despeje a massa.

Asse em forno pré-aquecido a 200 graus durante aproximadamente 45 minutos, até que o bolo esteja crescido e dourado.

Se preferir, cubra o bolo com calda de laranja e açúcar refinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45828-bolo-de-laranja-da-tia-zelia.html>