

BOLO DA MOÇA COM SUCO DE LARANJA

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 copos americanos de suco de laranja

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

200 g de margarina

200 g de leite moça

200 g de creme de leite

50 g de queijo parmesão ralado

Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

MODO DE PREPARO

Bater os ovos, açúcar, a farinha de trigo e a margarina.

Acrescente o suco, o leite moça, creme de leite aos poucos, sempre batendo.

Quando terminar coloque o fermento e por último queijo ralado e raspas de laranja.

Coloque em forma de 30 cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Quando ficar pronto, faça uma calda com 2 xícaras (chá) de suco de laranja, 1 xícara (chá) de açúcar.

Retire do forno e regue com a calda o bolo ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46202-bolo-da-moca-com-suco-de-laranja.html>