

# 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 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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