

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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