

BOLO DE LARANJA LIMA

INGREDIENTES

1 laranja com casca

suco de 2 laranjas

3 ovos

1 xícara de óleo

1 colher de margarina

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a laranja com a casca tirando a semente, o suco das laranjas, margarina, os ovos e o óleo, até ficar bem homogêneo e reserve.

Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, o açúcar e o fermento.

Misture a mistura do liquidificador bata a mão por uns 5 minutos.

Asse em forma untada com margarina e farinha por cerca de 45 minutos ou até dourarem, forno preaquecido em 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46816-bolo-de-laranja-lima.html>