

BOLO DE LARANJA DELÍCIA

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de fermento
- 2 ovos
- 2 xícaras de caldo de laranja (6 laranjas)
- 2 xícaras açúcar
- 2 xícaras farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Primeiro bata as claras em neve, depois misture as gemas e continue batendo.

Misture aos poucos o açúcar, depois a farinha de trigo, sem parar de mexer.

Acrescente 1 xícara de caldo de laranja e misture bem, por último o fermento.

Asse em forma untada, em forno moderado.

Depois de assado, fure bem com um garfo e despeje uma xícara de caldo de laranja adoçado, deixe no forno por uns 45 minutos.

O bolo fica bem fofinho além de não ser muito calórico.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47416-bolo-de-laranja-delicia.html>