BOLO DE LARANJA SEM ERRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

2 copos americanos de açúcar

2 copos americanos de farinha de trigo

1 copo americano de óleo

1 laranja

1 colher de sopa de fermento

CALDA:

Calda:2 copos americanos de água

1 copo americano de açúcar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno (180ºC) e unte a forma.

Raspe toda a casca da laranja e reserve. Retire toda a parte branca e as sementes da laranja e bata no liquidificador com os ovos e o óleo (Esse procedimento não deixará o bolo amargo). Coar essa mistura para que não fique com nenhum bagaço. Adicione o açúcar e a farinha alternadamente e bata (na mão ou batedeira). Por último misture o fermento.

Para a calda, numa panela, coloque a água, o açucar e as raspas da laranja para ferver até que fique com consistência de calda.

Coloque a calda ainda morna sobre o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47770-bolo-de-laranja-sem-erro.html