

BOLO DE LARANJA CASEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 laranjas (suco) (200ml)
1 xícara (chá) de óleo (150ml)
3 ovos
1 ½ xícara (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda: Suco de 3 laranjas (200ml)
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sobremesa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo em uma tigela e reserve.

Bata no liquidificador todos os outros ingredientes da massa e acrescente a mistura do liquidificador aos poucos sobre a farinha reservada e misture até formar uma massa homogênea.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Para preparar a calda coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo até engrossar.

Desenforme o bolo morno e cubra-o com a calda.

Enfeite com raspas de laranja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48294-bolo-de-laranja-caseiro.html>