

BOLO RÁPIDO DE LARANJA ESPECIAL

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento royal

2 laranjas de umbigo média

4 ovos inteiros

1 xícara de óleo

3 e 1/2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Lave bem as laranjas.

Corte as laranjas em quatro pedaços retirando a semente.

Bater no liquidificador as laranjas, os ovos, o açúcar e o óleo.

Enquanto isso peneirar a farinha e o fermento em uma tigela.

Acrescente aos poucos, mexendo sempre o conteúdo do liquidificador.

Mexer bem até ficar uma massa homogênea.

Cozinhar em uma forma untada com margarina e farinha por uns 40 minutos em forno preaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48393-bolo-rapido-de-laranja-especial.html>