BOLO INTEGRAL COM CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:2 laranjas

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Misture a farinha e o fermento e reserve.

Na batedeira, bata o açúcar, as gemas e o óleo até formar um creme, alternadamente.

Acrescente a farinha reservada e o leite e bata até ficar homogêneo.

Retire da batedeira e incorpore delicadamente as claras em neve. unte uma fôrma de sua preferência com óleo e farinha integral, coloque a massa. asse em forno preaquecido por 30 minutos ou até que o palito saia limpo.

CALDA:

Calda:Esprema as laranjas, retire as sementes, coloque em uma panela com as 3 colheres de açúcar. Leve ao fogo brando até que fique uma calda.

Com o bolo ainda quente faças diversos furinhos com um palito e coloque a calda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48534-bolo-integral-com-calda-de-laranja.html