

BOLO DE LARANJA DA VOVÓ JURA

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de margarina em temperatura ambiente
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de laranja coado (aproximadamente 3 laranjas)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata bem (na batedeira ou na mão) a margarina, o açúcar e os ovos até ficar esbranquiçado.

Acrescente o suco de laranja, a farinha de trigo e o fermento.

Coloque em um forma média de furo central untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido por 30 minutos aproximadamente.

Retire do forno e regue o bolo com o suco de uma laranja e salpique açúcar e raspas da casca da laranja.

Importante: não abra o forno antes de 20 minutos pois ele pode solar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48675-bolo-de-laranja-da-vovo-jura.html>