

BOLO LARANJA DA BETE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: Suco de 2 laranjas

4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Retire o miolo, as sementes e a parte branca da laranja.

Bata no liquidificador com o creme de leite e as gemas. Coloque em uma tigela e acrescente o açúcar, a farinha e o fermento. Acrescente as claras em neve mexendo delicadamente.

Despeje em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos.

Molhe com a calda e espere esfriar e corte em quadradinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49473-bolo-laranja-da-bete.html>