BOLO DE LARANJA COM RECHEIO DE COCO E CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sobremesa) de amido de milho

1 garrafa de leite de coco (200 ml)

100 g de coco ralado

1/2 lata de creme de leite

CALDA:

Calda:suco de 2 laranjas

6 colheres de açúcar

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Bater os quatro primeiros ingredientes no liqüidificador e por tudo numa tigela misturar a farinha de trigo e o fermento.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Prepare o recheio: em uma panela, coloque o leite condensado, a margarina, o amido de milho dissolvido no leite de coco e o coco ralado.

Faça a calda: coloque todos ingredientes no fogo e deixe ate formar uma calda, foge em cima do bolo depois de cortados.

Corte o bolo ao meio e coloque o recheio e depois a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50293-bolo-de-laranja-com-recheio-de-coco-e-calda-de-laranja.html