BOLO DE LARANJA AO SUCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

2 xícaras de chá de farinha de trigo

2 xícaras de chá de açúcar

1 xícara de chá de suco de laranja

1 colher de sopa de fermento em pó

CALDA:

Calda:1/2 xícara de chá de suco de laranja

3 colheres de café de açúcar

MODO DE PREPARO

Nesta receita utilize a batedeira.

Primeiramente ao quebrar os ovos separe as claras das gemas em recipientes diferentes. Após ter separado as claras dos 4 ovos, coloque-as na batedeira e bata as claras ao ponto neve.

Depois que as claras estiverem em ponto neve, misture na batedeira mesmo as claras em neve com o açúcar e as gemas, bata até misturá-los.

Depois, misture a farinha e o suco de laranja que deve ser feito com a própria fruta, evite sucos industrializados, por último acrescente o fermento em pó.

Leve ao forno pré aquecido para assar em forma untada e polvilhada por cerca de 40 minutos em 180ºC.

Depois de pronto misture o açucar no suco de laranja e despeje sobre o bolo ainda quente, espere esfriar por 10 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51859-bolo-de-laranja-ao-suco.html