

BOLO DE LARANJA INTEGRAL DA THATA

INGREDIENTES

- 2 laranjas pêras picadas (sem casca e semente)
- 4 xícaras de açúcar mascavo
- 2 xícaras de óleo (preferir canola ou girassol)
- 4 xícaras de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara de aveia em flocos
- 10 gotas de essência de baunilha
- 5 ovos
- 1 1/2 colheres de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha, o fermento e a aveia.

Despejar numa tigela e misturar com a farinha e a aveia. Por ultimo misturar o fermento. Colocar numa assadeira untada e levar ao forno pré-aquecido em fogo médio por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51966-bolo-de-laranja-integral-da-thata.html>