BOLO DE LARANJA INTEGRAL DA THATA

INGREDIENTES

2 laranjas pêras picadas (sem casca e semente)

4 xícaras de açucar 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