

BOLO DE LARANJA COM CASCA.

INGREDIENTES

- 1 laranja inteira com casca sem sementes
- 3 ovos
- 1 copo americano de óleo de girassol
- 2 cops americanos de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de glicose de milho (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador a laranja, os ovos e o óleo.

Bata muito bem.

Retire do liquidificador e coloque em uma tigela.

Adicione o açúcar, a farinha de trigo e o fermento.

Bata até a massa dar bolhas.

Coloque em forma com um furo no centro devidamente untada.

Leve para assar em forno aquecido.

Quando estiver pronto, pincele ainda quente com glicose de milho.

Pode também fazer uma calda com açúcar e laranja.

Joguem em cima do bolo ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52771-bolo-de-laranja-com-casca-3.html>