BOLO DE RICOTA COM SUCO DE LARANJA E LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado 395g

500 g de ricota

4 ovos médios de 200 g

1/2 xícara de manteiga sem sal amolecida

1 xícara (chá) de suco de laranja

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

Doce de leite para rechear

MODO DE PREPARO

Bata por 3 minutos no liquidificador o leite condensado com a ricota, os ovos, a manteiga (reserve 1 colher das de sopa) e o suco de laranja.

Transfira para uma tigela, incorpore aos poucos a farinha de trigo, peneire com o fermento com a manteiga reservada unte 14 miniassadeiras com capacidade para 200 ml, despeje a massa.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média (180°C) por 45 minutos ou até que enfiando um palito no bolo ele saia limpo.

Retire do forno e sirva com um doce de leite cremoso.

Decore com anis estrelados e raspa de casca de laranja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54650-bolo-de-ricota-com-suco-de-laranja-e-leite-condensado.html