

BOLO ESPECIAL DE LARANJA

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de margarina

2xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de suco de laranja

1/2 xícara (chá) de chocolate ao leite picadinho

1 colher (sopa) de raspa de laranja

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Acrescente as gemas, o açúcar e a margarina, alterne a farinha de trigo com o suco de laranja.

Misture o chocolate com a raspa de laranja e acrescente na massa, por último acrescente o fermento.

Asse em forma untada e enfarinhada em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56046-bolo-especial-de-laranja.html>