BOLO DE LARANJA COM CASCAS

INGREDIENTES

2 laranjas médias

3/4 de xícara (chá) de óleo

3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Gotas de baunilha

MODO DE PREPARO

Corte as laranjas em quatro e retire as sementes e a parte branca do centro (deixe a casca e o bagaço).

Bata no liquidificador as laranjas,o óleo,os ovos,o açúcar e a baunilha.

Despeje esta mistura em uma vasilha e acrescente a farinha mexendo bem.

Acrescente o fermento, misturando levemente.

Asse em forma untada em forno moderado, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56062-bolo-de-laranja-com-cascas.html