

BOLO DE LARANJA COM GLACÊ

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar refinado estrela

4 ovos

1 xícara de chá de manteiga

3 laranjas bahia

1 ½ xícara de farinha de trigo

1 ½ xícara de maisena

1 pitada de sal

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

Raspas de uma laranja (parte amarela)

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas até ficar esbranquiçado, junte o suco das laranjas e as raspas, continue batendo bem pra ficar homogênea. Misture a farinha de trigo com a maisena e o sal, adicione delicadamente as claras em neve firme e por último coloque o fermento.

Assar em 180°C em uma forma grande untada e enfarinhada, depois de assado e desenformado e ainda morno cubra com glacê feito com: três xícaras de chá de açúcar de confeiteiro, com suco de uma laranja, o suficiente para ficar maleável, quando tiver seco corte em quadrados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56298-bolo-de-laranja-com-glance.html>