

BOLO DE GENGIBRE E LARANJA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/2 xícara de suco de laranja

5 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de gengibre ralado

MODO DE PREPARO

bata no liquidificador o gengibre com o suco de laranja.

Acrescente os ovos e a margarina e continue batendo até ficar homogêneo.

Em um recipiente misture o açúcar, a farinha de trigo.

Coloque a mistura do liquidificador e misture bem.

Acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente.

Unte a forma e leve para assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Para a calda, misture os ingredientes e leve ao fogo até formar uma calda de ponto fio leve.

Cubra com o bolo ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56356-bolo-de-gengibre-e-laranja.html>