BOLO DE LARANJA COM CALDA

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de manteiga derretida

1 xícara (chá) bem cheia de suco puro de laranja

1 colher (sopa) fermento em pó

Calda:1/2 xícara (chá) de açúcar

suco de 2 laranjas

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata por 4 minutos os ovos, o açúcar e a manteiga

Depois de bater, em um recipiente coloque o trigo e vá misturando, alternando com o conteúdo do liquidificador e o suco de laranja

Por último acrescente o fermento e despeje a mistura em uma forma com furo central (número 20, de preferência) previamente untada

Leve ao forno já preaquecido a 180

Faça um caramelo com 1/2 xícara (chá) de açúcar

Em seguida, com o fogo ainda ligado, acrescente o suco das 2 laranjas e deixe ferver até engrossar

Com o bolo já frio, despeje a calda sobre ele

Se preferir, decore com pedaços de laranjas

Xícara utilizada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8688-bolo-de-laranja-com-calda.html