

ESSE BOLO É SUPER FOFO E MOLHADINHO AO MESMO TEMPO, INCRIVELMENTE DELICIOSO!

INGREDIENTES

MASSA:

2 laranjas maduras descascadas e sem sementes (retirar inclusive a casca branca)

1 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo

3 ovos grandes

1 colher (sopa) de fermento

CALDA:

suco de 2 laranjas coado

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Coloque no liquidificador as laranjas cortadas, o óleo, os ovos e bata por 2 minutos.

Junte o açúcar e bata por mais 2 minutos (use a potência alta do seu liquidificador).

Com o liquidificador ligado, vá juntando aos poucos a farinha de trigo, até misturar bem.

Desligue o liquidificador, adicione o fermento e aperte a tecla pulsar por três vezes até misturar.

Coloque a massa em um forma com furo central, untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido por 35 minutos a 220° C.

CALDA:

Misture os ingredientes da calda e leve ao fogo até ferver.

Desligue o fogo e reserve.

Quando o bolo estiver pronto, jogue a calda por cima com o bolo ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15549-esse-bolo-e-super-fofo-e-molhadinho-ao-mesmo-tempo-incrivelmente-delicioso.html>