

BOLO DE LARANJA COM CALDO

INGREDIENTES

- 2 laranjas inteiras cortadas (sem casca)
- 4 ovos
- 1 copo de açúcar
- 2 copos farinha trigo
- 1/2 copo de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de essência de laranja (ou baunilha)
- Calda de laranja (opcional) 1 xícara açúcar confeiteiro
- 1 suco de laranja
- 1 colher manteiga

MODO DE PREPARO

Corte as laranjas, tire as sementes e coloque no liquidificador junto com os ovos, essência de laranja, o açúcar peneirado e as laranjas e bata até obter uma mistura lisa e homogênea

Misture com a farinha de trigo peneirada em um outro recipiente durante 5 min até misturar toda a farinha e formar uma massa lisa e homogênea

Por último misture o fermento em pó e bata mais um minuto

Coloque numa assadeira redonda de centro furado

Misture o açúcar, suco de laranja e 1 colher de manteiga em fogo baixo até formar uma mistura lisa e firme

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4338-bolo-de-laranja-com-caldo.html>