

BOLO DE LARANJA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

raspas e suco de uma laranja pêra

3 ovos

3/4 de xícara de óleo

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo sem fermento

1 colher de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno em 180°

Unte a forma com margarina e farinha de trigo

Coloque no liquidificador o suco, as raspas, os ovos, o óleo e o açúcar

Bata até ficar homogêneo, uns dois minutos aproximadamente

Em uma tigela, peneire a farinha de trigo e acrescente o fermento, misture

Acrescente à farinha, o líquido batido no liquidificador e misture tudo, delicadamente, até ficar homogêneo e não houver mais bolinhas de farinha

Coloque na forma e leve ao forno já pré aquecido por aproximadamente 30 minutos

Procurando outro sabor

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5607-bolo-de-laranja-de-liquidificador.html>