

BOLO DE LARANJA COM GENGIBRE E CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

Massa

3 ovos

1/2 xícara de 250 ml de óleo

1 e 1/2 xícara de suco de laranja

2 colheres (sopa) de gengibre ralado

1 xícara de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

Calda

1 xícara de 250 ml de suco de laranja

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de gengibre ralado

MODO DE PREPARO

Massa

Misture a farinha e o açúcar em uma tigela e depois despeje a mistura do liquidificador na tigela e bata bem

Em seguida, misture o fermento e bata devagar

Por último, em uma forma redonda grande untada com manteiga e farinha despeje a massa e deixe assar em forno preaquecido na temperatura média por cerca de 30 a 40 minutos ou até dourar

Calda

Em seguida despeje em cima do bolo ainda quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/616-bolo-de-laranja-com-gengibre-e-calda-de-laranja.html>