

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8688-bolo-de-laranja-com-calda.html>