

BOLO INTEGRAL DE LARANJA COM CASCA

INGREDIENTES

- 2 laranjas com casca
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de aveia em flocos finos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180

Unte a forma de 23 cm de diâmetro com furo central e reserve

Corte as laranjas em 4 partes no sentido do comprimento e retire as sementes e as partes brancas

Em um recipiente a parte, separe as gemas das claras

Bata as claras em neve e reserve

No liquidificador, bata por 3 a 5 minutos no as laranjas, o óleo e as gemas

Na batedeira, bata por 4 minutos a farinha, a aveia, o açúcar e os ingredientes do liquidificador

Em seguida, acrescente o fermento e bata por 1 minuto

Por último, acrescente delicadamente as claras em neve, misturando tudo com uma espátula

Despeje a massa em uma forma untada e leve ao forno por 45 minutos ou até ficar dourado

O bolo ficará fofo e delicioso

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9102-bolo-integral-de-laranja-com-casca.html>