

BOLO DE LARANJA NA AIRFRYER

INGREDIENTES

1 xícara de suco de laranja
2 ovos
1 xícara de leite
1 xícara de açúcar
2 xícara de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento químico
1 colher de raspa da laranja
Calda: 1/2 casca de laranja
1 xícara de açúcar
cravos e canela em pau a gosto
1 xícara de manteiga
200 ml de água
10 g de coco ralado (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador
Coloque na forma untada e cubra com papel alumínio
Coloque na airfryer a 180
Acrescente os cravos e a canela à manteiga e reserve
Caramelize o açúcar e adicione a manteiga com as especiarias
Adicione 100 ml de água e espere o caramelo desprender do fundo da panela
Acrescente a casca e deixe aferventar por 20 minutos
Acrescente o coco ralado e vá acrescentando o restante da água, até que fique em ponto de fio
Coloque a calda sobre o bolo pronto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11201-bolo-de-laranja-na-airfryer.html>