

BOLO DE LARANJA RÁPIDO

INGREDIENTES

1 laranja inteira com casca (retirar o miolo branco e as sementes)

1/2 xícara (chá) de óleo

4 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

suco de uma laranja adoçado a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata a laranja, os ovos e o óleo até ficar bem homogêneo

Em outro recipiente coloque a farinha de trigo, o açúcar e o fermento

Acrescente a mistura batida no liquidificador até incorporar tudo

Coloque em uma forma com buraco no meio untada e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos

Após assado, retirar do forno, desenforme ainda quente

Molhe com o suco de laranja adoçado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11333-bolo-de-laranja-rapido.html>