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 liquidificado

Coloque na forma untada e cubra com papel alumínio

Coloque na airfrayer a 180

Acrescente os caros 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://receitafacilrapida.com.br/receita/11201-bolo-de-laranja-na-airfryer.html