BOLO DE LARANJA MOLHADINHO E SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

4 ovos médios em temperatura ambiente

2,3 g de sal (2,5 ml)

240 ml de suco de laranja (3 laranjas grandes)

220 g de açúcar demerara

2 xícaras (chá) de farinha de trigo branca (252 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó para bolo (12 g)

raspas da casca de 2 laranjas

1/2 xícara (chá) de óleo vegetal (120 ml)

Cobertura

suco de 2 laranjas

75 g de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos por 20 segundos

Acrescente o suco de laranja sem desligar o liquidificador e continue batendo

Despeje o conteúdo batido em uma tigela grande (4 litros)

Acrescente os ingredientes secos à tigela com os ingredientes líquidos, aos poucos, misturando sempre a cada adição para incorporar totalmente (use um fouet)

Acrescente o óleo e misture bem

Leve para assar por 35 minutos a 180° C; 5 minutos a 160° C e 5 minutos com forno desligado

45 minutos dentro do forno sem abrir

Use a grade de baixo do forno

Retire do forno e corte o bolo em pedaços quadrados, sem retirar da forma

Fure o bolo com um palito ou com garfo para a cobertura penetrar

Cobertura

Leve ao fogo médio

Deixe ferver por aproximadamente 3 a 5 minutos enquanto e misture um pouco para ajudar o açúcar a derreter

Deixe o bolo esfriar para servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3292-bolo-de-laranja-molhadinho-e-superfacil.html