BOLO DE LARANJA COM CALDO

INGREDIENTES

2 laranjas inteiras cortadas (sem casca)

4 ovos

1 copo de açúcar

2 copos farinha trigo

1/2 copo de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de essência de laranja (ou baunilha)

Calda de laranja (opcional)1 xícara açúcar confeiteiro

1 suco de laranja

1 colher manteiga

MODO DE PREPARO

Corte as laranjas, tire as sementes e coloque no liquidificador junto com os ovos, essência de laranja, o açúcar peneirado e as laranjas e bata até obter uma mistura lisa e homogênea

Misture com a farinha de trigo peneirada em um outro recipiente durante 5 min até misturar toda a farinha e formar uma massa lisa e homogênea

Por último misture o fermento em pó e bata mais um minuto

Coloque numa assadeira redonda de centro furado

Misture o açúcar, suco de laranja e 1 colher de manteiga em fogo baixo até formar uma mistura lisa e firme

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4338-bolo-de-laranja-com-caldo.html