Bolo de laranja

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-laranja

Aprenda a fazer esse delicioso Bolo de Laranja com calda. É fácil de fazer, e fica bem fofinho.

Bolo de laranja
Image not found or type unknown

50 min 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 4 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar refinado
- 200ml de suco de laranja
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 xícara de maisena

CALDA

- 2 xícaras de suco de laranja da fruta
- 1 xícara de açúcar

Modo de Preparo

MASSA

1. Peneire a farinha de trigo numa vasilha, junte com a maisena e o fermento e reserve.
2. Bata no liquidificador, os ovos, o óleo e o açúcar. (Bater bem)
3. Coloque a mistura do liquidificador , o de suco de laranja sobre a farinha e o fermento peneirados.
4. Misture delicadamente até homogeneizar bem, despeje numa fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno médio 200° por cerca de 40 minutos ou até que doure.

CALDA

1. Em uma panela, coloque o suco de laranja e o açúcar.
2. Leve para ferver até ficar em ponto de geleia.
3. Depois derrame sobre o o bolo ainda quente.