

Bolo de Laranja com a fruta INTEIRA

RECEITA DE LIQUIDIFICADOR

1 laranja inteira (sem sementes e miolo)
pois são as partes que amargam
3 ovos jumbo (ou 4 comuns)
2 xícaras e 1/4 de farinha
1 xícara e 3/4 de açúcar cristal ou refinado
200 ml de óleo de soja (é o mais barato)
150 ml de leite integral
1 colher de fermento em pó

rendimento 2 assadeiras de 19cm ou
1 assadeira de 24cm untada com margarina e açúcar

| modo de preparo |

No liquidificador coloque todos os ingredientes menos a farinha e o fermento e bata por uns 3 minutos depois junte essa mistura aos ingredientes secos já peneirados, misture e coloque na assadeira.

para bolo com goiabada basta fatiar goiabada cascão em lascas finas, passar na farinha de trigo e distribuir sobre a massa já na assadeira.

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .
Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.