

Bolo de laranja

1 Laranja grande
(Vamos usar o suco e a raspa de toda casca da laranja);
150ml de leite;
150ml de óleo;
3 Ovos jumbo;
2 Xícaras de açúcar;
2 Xícaras de farinha de trigo;
1 colher de fermento;

Modo de preparo

Em uma vasilha peneirar a farinha e o fermento e reservar;
Junte todos os outros ingredientes no liquidificador e bata por 2 min.;
Despeje a mistura na farinha peneirada e misture bem;
Leve para assar em forma de 25 cm, untada com margarina e açúcar por 50 min.
(faça o teste do palito)

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.

www.bolopronto.com - Site da confeitaria

Att. : Edu Saloti

BOLO É O FUTURO VAMOS PROSPERAR