

BOLO DE LARANJA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
250 g de açúcar
130 ml de óleo vegetal
450 ml de suco de laranja
10 g de fermento em pó
Pitada de sal

PREPARO

Em um recipiente coloque todos os ingredientes secos, exceto o fermento e misture.

Adicione os líquidos, o óleo e o suco, mexa até formar uma massa lisa e homogênea. Acrescente o fermento e misture bem.

Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos ou até estar assado (fazer o teste com o palito colocando em diferentes pontos do bolo e ele deve sair seco).

Rendimento: 12 fatias

#dicadochef: ao bater a massa do bolo, mexa sempre para o mesmo lado para que oxigene bem a massa deixando assim o bolo mais fofinho.