

# BOLO DE LARANJA COM CALDA

## INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
4 ovos  
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar  
1/2 xícara (chá) de manteiga derretida  
1 xícara (chá) bem cheia de suco puro de laranja  
1 colher (sopa) fermento em pó  
Calda: 1/2 xícara (chá) de açúcar  
suco de 2 laranjas

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata por 4 minutos os ovos, o açúcar e a manteiga  
Depois de bater, em um recipiente coloque o trigo e vá misturando, alternando com o conteúdo do liquidificador e o suco de laranja  
Por último acrescente o fermento e despeje a mistura em uma forma com furo central (número 20, de preferência) previamente untada  
Leve ao forno já preaquecido a 180  
Faça um caramelo com 1/2 xícara (chá) de açúcar  
Em seguida, com o fogo ainda ligado, acrescente o suco das 2 laranjas e deixe ferver até engrossar  
Com o bolo já frio, despeje a calda sobre ele  
Se preferir, decore com pedaços de laranjas  
Xícara utilizada

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9612-bolo-de-laranja-com-calda.html>