

BOLO DE LARANJA COM CASCA

INGREDIENTES

- 2 laranjas médias
- $\frac{3}{4}$ xícaras óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de baunilha

MODO DE PREPARO

Cortar as laranjas em quatro, retirar as sementes e a parte branca do centro (deixar a casca e o bagaço). Bater no liquidificador as laranjas, o óleo, os ovos, o açúcar e a baunilha, despejar esta misturar em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo mexendo bem e por último o fermento, misturando levemente. Assar em forma untada, se preferir despejar sobre o bolo quente o suco de duas laranjas, adoçado com 2 colheres (sopa) de açúcar.