

Bolo fácil com cascas de laranja

INGREDIENTES:

- Cascas de laranja (sobras) e 1 Laranja média inteira
- 3/4 ovos
- 200g açúcar
- 100g Óleo (usámos de girassol)
- 300g farinha com Fermento
- 1 colher de chá cheia de fermento em
- Folhas de Manjeriço (opcional)

PREPARAÇÃO:

- No copo do liquidificador colocar as sobras da laranja / as cascas e 1 laranja inteira cortada aos bocados e as folhas de Manjeriço(opcional),
- Triturar durante 30 segundos,
- Adicionar a farinha e o fermento às laranjas trituradas no copo e mexer durante 1 minuto,
- Fornar uma forma com papel vegetal (não costumo untar as formas) para a massa do bolo ir ao forno,
- Levar ao forno pré aquecido a 200°C durante 25 a 30 minutos (verificar a cozedura com o palito)

Nota : A massa pode ficar meio “grossa” devido à quantidade da farinha, é normal e o Manjeriço dá um Aroma especial ao bolo !

