

Bolo de Cacau e Canela

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

200gr farinha
100gr açúcar
3 clh. sopa cacau
1 clh. chá canela
2 dl sumo laranja
1 dl óleo
3 gotas essência baunilha

Preparação:

Misturar a farinha, o açúcar, o cacau e a canela.
Juntar o óleo, as gotas de baunilha e o sumo de laranja e mexer bem até obter uma massa lisa e homogénea.
Untar e polvilhar uma forma redonda sem buraco, verter a massa e levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 25-30 minutos.
Desenformar morno (resulta num bolo baixinho).