

BOLO DE LARANJA VEGANO

INGREDIENTES

MASSA

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
3/4 de xícara de açúcar refinado
1 xícara de suco de laranja
1/4 de xícara de óleo
2 colheres (chá) de raspas de laranja
1 e 1/2 colher (chá) de fermento em pó

CALDA

1 xícara de suco de laranja
1/2 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de amido de milho
água (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA

Preaqueça o forno a 230° C. Unte uma assadeira redonda com furo no meio de 20 cm;
Em um liquidificador, coloque o óleo, o suco e as raspas de laranja, o açúcar, a farinha e bata tudo até obter uma mistura uniforme
Adicione o fermento e misture com a colher, ou bata rapidamente para o fermento se espalhar pela massa
Coloque esta mistura na assadeira e asse por cerca de 40 minutos ou até o bolo dourar.

CALDA

Coloque o suco em uma panela e dissolva nele a maisena, misturando bem
Acrescente o açúcar e leve ao fogo médio até ferver, mexendo às vezes
Quando a calda de laranja ferver, baixe o fogo e continue mexendo até engrossar e virar uma calda aveludada.
Obs.: se a calda ficar muito espessa, coloque um pouco de água.