

BOLO DE LARANJA DE MICRO-ONDAS SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

MISTURA CASEIRA PARA FARINHA SEM GLÚTEN:

Mistura caseira para farinha sem glúten: 1 xícara de farinha de arroz

2 colheres (sopa) de farinha de milho

5 colheres (sopa) de polvilho doce

2 colheres (sopa) de amido de milho

3 colheres (sopa) farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

No liquidificador, primeiro bata as laranjas sem casca e sem sementes; coloque junto a casca de meia laranja, ou se quiser bem forte, de uma inteira.

Acrescente os ovos, sal, azeite e bata bem.

Em uma vasilha misture as farinhas e o açúcar.

Acrescente a mistura batida no liquidificador.

Fermento e vinagre vão por último.

Coloque em uma forma para micro-ondas untada com margarina e enfarinhada com farinha de mandioca ou farinha de rosca.

Asse em potência alta por 8 min e 11 segundos; não abra a porta do micro-ondas antes de 5 minutos após o bipe.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14247-bolo-de-laranja-de-micro-ondas-sem-gluten-e-sem-lactose.html>