

BOLO SEM GLÚTEN DE LARANJA E CANELA NORMAL OU DIET

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de maisena

1 xícara de açúcar refinado ou 3/4 xícara de adoçante em pó ou açúcar light

1/2 laranja média espremida

3 ovos

1 colher de manteiga

1 colher (café) de canela em pó

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira as claras em neve em ponto suspiro, e reserve.

Em outra vasilha, bata bem as gemas, o açúcar, a manteiga e a canela.

Acrescente e misture com uma colher a maisena e depois bata com a batedeira (é necessário fazer primeiro desta forma para que a maisena não espalhe pela cozinha toda).

Acrescente aos poucos a laranja.

Em seguida, acrescente (sem bater na batedeira) as claras de ovo com uma colher, mexendo de baixo para cima.

Adicione o fermento e misture delicadamente.

Unte com margarina e maisena uma forma com furo central, despeje a massa e coloque para assar em forno a 180º C até que doure uniformemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15722-bolo-sem-gluten-de-laranja-e-canela-normal-ou-diet.html>