

BOLO VEGANO DE LARANJA

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo integral
1 xícara de farinha de trigo branca
1 xícara de açúcar mascavo
1 colher (sopa) de farinha de linhaça
1 colher (sopa) de farinha de chia
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal
cascas de 2 laranjas (sem a parte branca)
1 xícara de suco de laranja
1/2 xícara de óleo (de sua preferência)
1 e 1/2 xícara de chocolate em gotas

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque todos os ingredientes secos e misture bem.

Bata no liquidificador as cascas de laranjas com o suco.

Acrescente o óleo e bata mais um pouco.

Misture com os ingredientes secos.

Acrescente o chocolate em gotas e mexa delicadamente.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada e por cima mais um pouco de gotas de chocolate e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 25 minutos ou até que espetando um palito o mesmo saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18290-bolo-vegano-de-laranja.html>