

BOLO DE LARANJA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

1 copo (250 ml) de suco concentrado de laranja (tangerina ou maracujá também ficam deliciosos)

3 ovos inteiros

1/2 copo (100 ml) de óleo de girassol (soja, canola ou milho servem também)

1 caneca (160 g) de açúcar (pode ser açúcar mascavo)

1 caneca e 2 colheres (sopa) de farinha de arroz (total de cerca de 180 g)

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes (primeiro os líquidos, depois e aos poucos os secos) no liquidificador, deixando por último o fermento.

Bata até ficar uma massa homogênea.

Unte uma forma retangular ou redonda de aproximadamente 35 cm com açúcar e leve ao forno preaquecido a 180º C por 30 minutos, ou até que fique dourado.

Desenforme o bolo ainda morno e, se preferir, polvilhe açúcar de confeiteiro.

Utilize como medida aquelas canecas grandes de tomar café com leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26581-bolo-de-laranja-sem-gluten-e-sem-lactose.html>