BOLO DE LARANJA SEM GLÚTEN E SEM LÁCTEOS COM CALDA DE LARANJA E LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA

3 ovos

2 laranjas

3/4 de xícara (chá) de açúcar demerara

1 xícara (chá) de óleo de coco

1 xícara (chá) de fubá

1 xícara (chá) de amido de milho

1/2 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

CALDA

3 laranjas

1 limão grande

1/3 xícara (chá) de açúcar demerara

MODO DE PREPARO

MASSA

À parte, bata os demais ingredientes no liquidificador, até que esteja tudo bem homogeneizado (deixe as laranjas com a casca, cortadas em cruz, sem sementes e retirada a fibra do meio

Incorpore os ingredientes batidos no liquidificador aos secos e misture tudo muito bem

Leve ao forno preaquecido (220° C), em forma (usei uma redonda média de furo central) untada com óleo de coco e enfarinhada com fubá, por, aproximadamente, 25 minutos ou até que, espetando um palito, este saia limpo

CALDA

Distribua sobre o bolo ainda quente (faça alguns furos com um garfo na superfície, pra que a calda penetre na massa)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/657-bolo-de-laranja-sem-gluten-e-sem-lacteos-com-calda-de-laranja-e-limao.html