Bolo de Laranja sem Glúten

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
1 hora	8 porções	Pães e Bolos	Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Farinha de Arroz Monsolí

2 laranjas médias maduras
1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos inteiros
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador as laranjas com casca cortadas em quatro sem sementes, o óleo, os ovos e o açúcar.
2. Depois coloque numa vasilha e misture com a farinha de arroz Solito e acrescente o fermento .
3. Unte a forma com manteiga e açúcar demerara ou cristal.
4. Asse no forno preaquecido a 180ºC por 30-40 minutos. Sirva quente ou frio e bom apetite! Pode deixar sem cobertura ou fazer uma com calda de laranja e açúcar ou de chocolate.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br