

BOLO DE LARANJA E CARDAMOMO



INGREDIENTES

- 2 LARANJAS
- 220 G DE AÇÚCAR
- 1/2 C. DE CHÁ, DE CARDAMOMO MOÍDO (TRITURE O INTERIOR DAS SEMENTES)
- 1 PITADA A GOSTO, DE CANELA EM PÓ
- 80 G DE ÓLEO DE COCO
- 300 G DE FARINHA DE AMÊNDOA
- 1 C. DE SOBREMESA, DE FERMENTO EM PÓ TIPO ROYAL
- 4 OVOS

CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180º C.

2. Lave e corte ao meio as laranjas (com a casca).

3. Coloque na taça, a lâmina picadora e triture a laranja por 15 seg./ Vel. 10.

4. Junte o açúcar, os ovos, o cardamomo e a canela em pó e seleccione a Vel.5/ 40º /2 min.

5. Finalmente, seleccione o programa de massa P2 e junte aos poucos o óleo de coco, a farinha de amêndoa e o fermento.

6. Deite numa forma, previamente untada com manteiga e enfarinhada.

7. Leve ao forno a cozer, por cerca de 50 minutos.

8. Sirva simples ou decore a gosto.
