

BOLO DE LARANJA (SEM GLÚTEN)



INGREDIENTES

- 3 OVOS
- UMA CHÁVENA DE FARINHA DE ARROZ
- MEIA CHÁVENA DE FÉCULA DE BATATA
- MEIA CHÁVENA DE POLVILHO DOCE
- MEIA COLHER DE CAFÉ DE GOMA XANTANA OU CMC (OPCIONAL)
- UMA CHÁVENA DE AÇÚCAR
- UM QUARTO DE CHÁVENA DE ÓLEO
- UMA CHÁVENA DE SUMO DE LARANJA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ QUÍMICO SEM GLÚTEN

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor. Sem tampa de vapor, bater as claras em castelo na velocidade 7 por 8 minutos. Ao fim de 7 minutos introduzir o açúcar pelo orifício da tampa de vapor.
2. Programe velocidade 5 por 4 minutos. Introduzir as gemas, uma a uma, pelo orifício da tampa de vapor. Depois o óleo e o sumo, lentamente, enquanto decorre o tempo.
3. Por último, acrescente as farinhas e o fermento em pó e misture delicadamente com um batedor de arame ou uma espátula.
5. Leve ao forno pré aquecido a 180° por 35 minutos. Fazer o teste do palito porque o tempo depende de forno para forno.
6. Receita adaptada de nocontemgluten.blogspot.com