Sobremesas

BOLO DE LARANJA PALEO

Receita de Fã
Fácil
10 Min.
1-10 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 4 C SOPA AÇÚCAR MASCAVADO
- 50 GR MANTEIGA DERRETIDA
- 100 GR FARINHA CÔCO
- 80 GR FARINHA BATATA DOCE
- 60 GR FARINHA AVEIA
- 1 C CHÁ CANELA (OPCIONAL)
- 1 C CHÁ FERMENTO EM PÓ SEM GLÚTEN
- 2 LARANJAS (SUMO E RASPA)

CONFEÇÃO

1. Na taça, coloque o batedor, as gemas e o açucar mascavado e programe 8 mits, vel 8.
2. Adicione a raspa e o sumo das laranjas, 30 segundos, vel 8.
3. Junte a manteiga previamente derretida, 30 segundos, vel 8.
4. À parte, pese e misture os secos com o fermento e a canela (não coloquei). Retire o acessório misturador e envolva delicadamente o mix de farinhas na taça com uma espátula.
5. Bata as claras em castelo e envolva delicadamente com a espátula. (Optei por usar a batedeira por ser mais prático, mas se necessário, retire o preparado da taça, lave e seque muito bem a taça e o acessório batedor, coloque as claras e programe vel 7 por 4 minutos).
6. Pré-aqueça o forno. Unte o fundo de uma forma com manteiga e forre-o com um disco de papel vegetal. Verta a massa na forma e alise. Leve ao forno por 30 minutos, a 180 graus.
7. (opcional) Decore com côco ralado e laranja ou canela.

9. Para este bolo, podem optar por um mix de 3 das 4 farinhas: côco, batata doce, aveia e arroz, sendo que, no total, leva 240 gr de farinha.
10. A doçura do bolo vai depender da doçura das laranjas. Assim, pode colocar +/- açúcar, dependendo do gosto.