

BOLO LARANJA AVEIA E LINHAÇA



CONFEÇÃO

1. Comece por colocar a aveia na taça com a lâmina picadora por 1 minuto velocidade 10.
2. Mude para a lâmina batidora e junte os restantes ingredientes, a manteiga os ovos, o açúcar, farinha, linhaça, a Raspa de laranja e sumo da laranja e fermento e bata na velocidade 8 por 6 minutos
3. No fim coloque na forma previamente untada e polvilhada com farinha, leve ao lume por cerca de 25 minutos (dependendo do forno) a 180° graus

INGREDIENTES

- 4 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 5 COLHERES DE SOPA DE AVEIA EM FLOCOS FINOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 LARANJA
- 2 OVOS
- 4 COLHERES SOPA DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER SOPA DE SEMENTES DE LINHAÇA
- 1 COLHER SOPA DE FERMENTO EM PÓ