

Bolo Fofinho de Laranja Sem trigo e Sem Leite

 culinariaterapia.com/bolo-fofinho-de-laranja-sem-trigo-e-sem-leite

Dyne e Zinha



Aprenda como fazer essa receita deliciosa de Bolo Fofinho de Laranja Sem trigo e Sem Leite, com ingredientes simples consiga uma textura e leveza incríveis e super saborosa. Esse bolo de laranja sem glúten é tão perfeito que até os mais exigentes vão aprovar esse bolinho.

Ingredientes

Para fazer o Bolo Fofinho de Laranja Sem trigo e Sem Leite você vai precisar de:

- 2 ovos;
- 1 xícara de chá de açúcar (na xícara de chá de 200 ml cabe 200 g de açúcar);
- Meia xícara de chá do óleo de sua preferência (100 ml ou 100 g de óleo, azeite, ou gordura que desejar);
- 2 xícaras de chá de suco puro de laranja (200 ml cada xícara);
- 1 colher de chá de raspas da casca da laranja;
- 2 xícaras de chá de farinha de arroz (total 250 g, em cada xícara de chá de 200 ml cabe 125 g de farinha de arroz);
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g de fermento químico);

Como Fazer Bolo Fofinho de Laranja Sem trigo e Sem Leite

Preparar esse bolo de laranja sem gluten é muito fácil, você não vai precisar de nenhuma utensilio especial e pode preparar em uma tigela e bater a mão.

Primeiramente em uma tigela misture o açúcar com o óleo e os ovos por 2 minutos (pode usar fouet, batedeira ou liquidificador).

Logo depois acrescente o suco de laranja, a farinha de arroz e as raspas da casca da laranja, misture ligeiramente.

Em seguida adicione o fermento e misture delicadamente.

Assim sendo despeje em forma untada com óleo ou outra gordura (se desejar pode enfarinhar com farinha de arroz).

Feito isso leve ao forno preaquecido 180° e asse por aprox. 35 minutos até ficar douradinho.

Então aguarde para desenformar quando estiver levemente morno.

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/kv98F08lmz4>