



Bolo de Laranja sem Glúten

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-laranja-sem-gluten

Saboreie um irresistível Bolo de Laranja e Canela sem glúten super rápido e fácil!

Bolo de Laranja sem Glúten

 45 min

 10 porções

Ingredientes

- 4 [ovos](#)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de [laranja-pera](#) com ou sem casca (240 g)
- 1/2 xícara (chá) de [açúcar demerara](#) (112 g)
- 2/4 xícara (chá) [óleo de coco](#) (120ml)
- 2/3 xícara (chá) de [farinha de arroz](#) (110 g)
- 1/2 xícara (chá) de [amido de milho](#) (50 g)
- 1/3 xícara (chá) de [polvilho doce](#) (30 g)
- 1 colher (sopa) de [fermento químico](#) em pó
- [Canela em pó](#) a gosto

Modo de Preparo

1. No liquidificador, adicione os ovos, o óleo, as laranjas e o açúcar. Bata até obter uma mistura lisa e homogênea. Reserve por cerca de 5 a 8 minutos.
2. Em uma tigela, misture bem a farinha de arroz, o amido de milho, o polvilho doce, o fermento e a canela em pó.
3. Aos poucos, adicione a mistura líquida do liquidificador aos ingredientes secos na tigela, mexendo delicadamente até que todos os ingredientes estejam incorporados.
4. Unte e enfarinhe uma forma redonda com furo no meio (18 cm de diâmetro) utilizando óleo de coco e farinha de arroz.
5. Despeje a massa na forma preparada e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 a 35 minutos, ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
6. Após assar, deixe o bolo esfriar antes de desenformar.
7. Sirva o Bolo de Laranja e Canela acompanhado de um chá e aproveite essa delícia!