

BOLO DE LARANJA SEM GLUTEN

Ingredientes

1 copo (250ml) de suco concentrado de laranja (tangerina ou maracujá também ficam deliciosos)

3 ovos inteiros

1/2 copo (100ml) de óleo de girassol (soja, canola ou milho servem também)

1 xícara de açúcar ou 160g

1 caneca ou 160g + 2 colheres de sopa de farinha de arroz

1 colher de sopa de fermento em pó

Preparo

Coloque os ingredientes (primeiro os líquidos, depois e aos poucos os secos) no liquidificador, deixando por último o fermento. Bata até ficar uma massa homogênea. Unte uma fôrma retangular ou redonda de aproximadamente 35cm com açúcar e leve ao forno pré-aquecido em 180°C por 30 minutos ou até que fique dourado.

Desenforme o bolo ainda morno e, se preferir, polvilhe açúcar de confeiteiro.