



Bolo de laranja súper rápido, livre de gúten. Pela Chef Andrea Pini Apto Celíaco

Ingredientes:

Ovos

3 u.

Açúcar

100 g.

farinha pre-mistura

100 g.

Fermento em pó

1 colher(café)

Suco e raladura de

1 laranja

Preparação

Colocar na tigela da batedeira os ovos e o açúcar, bater na máxima velocidade. Acrescentar o suco e a raladura e continuar batendo até obter o ponto letra. Tamisar a farinha e o fermento em pó. Incorporar à mistura com ajuda de uma espátula, em forma envolvente. Verter na panela Microchef sem colocar a tampa . Levar ao microondas por 7 minutos ao 60% (potência “forno”). Deixar repousar por 10 minutos antes de desmoldar.

Dicas para a decoração: rechear com geléia de laranja e decorar com fatias de laranja em calda, ou decorar com doce de leite ou cobertura de chocolate.

