

Bolo de laranja

Bolo de laranja com baixo índice glicêmico.

🕒 Preparação 40 minutos ● Total 40 minutos 10 porções

Ingredientes

ou	ou
2 unidades de ovo de galinha (90 g)	4 colheres de sopa cheias de farinha de trigo (28 g)
ou	ou
6 colheres de chá de xilitol (18 g)	1 xícara de chá de suco de laranja (249 g)
ou	ou
3 colheres de sopa de manteiga, sem sal (43 g)	1 colher de sopa bem cheia de fermento químico em pó (10 g)
ou	ou
4 colheres de sopa cheias de farinha de aveia (72 g)	5 colheres de sopa, seco, ralado de coco cru (60 g)

Método de preparo

- 1
Bata a manteiga com os ovos e o xilitol no liquidificador
- 2
Acrescente a aveia, farinha de trigo e o suco
- 3
Liquidifique mais , até misturar bem
- 4
Transfira a massa para um recipiente e acrescente o coco e o fermento e misture bem com um batedor de claras (fuê)
- 5
Leve para assar em forno pré-aquecido em uma forma untada com manteiga e xilitol ou açúcar de coco
- 6
Fique de olho no forno e faça o teste do palito para saber se já está pronto.