

Bolo integral de laranja com óleo de coco e açúcar mascavo

Equipe FooFit · 30/06/2021

@dricandradee



Tempo de Preparo

50 MIN

Dificuldade

Médio

Porções

1

Description

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha integral
- 1 xícara de óleo de coco derretido
- 1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 3 ovos
- 1 copo de suco de laranja natural
- 2 colheres (sopa) de fermento
- 1 colher (chá) de raspas de laranja

Preparo

1. Bata o óleo e os ovos no liquidificador até ficar homogêneo.
2. Acrescente o suco de laranja o açúcar mascavo bata mais um pouco e reserve.
3. Depois numa tigela junte o fermento a farinha integral e misture um pouco acrescente a massa que estava reservada aos poucos até ficar homogênea.
4. Leve ao forno 180º C preaquecido por 35 minutos ou até assar.