

Bolo de Laranja Especial Sem Glúten

10 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.



Ingredientes:

Para o Bolo:

- 1 pacote Bolo de Laranja Sem Glúten Dr. Oetker
- $\frac{3}{4}$ xícara chá de Água
- 1 unidade Ovos
- $\frac{1}{4}$ xícara chá de Óleo

Para a Calda:

- 1 colher chá de Amido de Milho
- $\frac{1}{2}$ xícara chá de Suco de Laranja
- 1 unidade maracujá
- 1 colher sopa de Cascas de Laranja em tirinhas
- 3 colheres sopa de Água
- 2 colheres sopa de Mel

Para o Bolo:

Prepare o Bolo de Laranja sem Glúten **Dr. Oetker** conforme instruções da embalagem. Coloque a massa em uma forma redonda com furo (20 cm de diâmetro) untada com óleo e amido de milho. Leve ao forno, conforme instruções da embalagem. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.

Para a Calda:

1. Em uma panela média, misture o suco de laranja, a polpa do maracujá, as tirinhas de laranja e o amido de milho dissolvido na água. 2. Leve ao fogo baixo e cozinhe, sem parar de mexer, até que engrosse e fique com consistência de calda. 3. Retire do fogo e misture o mel. Isso garantirá que a sua calda fique com mais brilho. 4. Cubra o bolo com a calda ainda quente e sirva na sequência.