

Bolo de Amêndoa Laranja sem Glúten com Laranja

Ingredientes

3 ovos, separados
2/3 chávena de açúcar branco
1/4 chávena de farinha de arroz
1 colher de chá de canela moída
1/2 chávena de sumo de laranja
1 1/2 chávenas de amêndoas finamente moídas (farinha de amêndoa)
2 colheres de sopa de creme de leite
2 chávenas de açúcar branco
1 chávena de sumo de laranja
1 colher de sopa de casca de laranja ralada
1/2 copo de manteiga
4 claras de ovo

Instruções

Pré-aquecer o forno a 325 graus F (165 graus C). Unte uma frigideira de 10 polegadas com spray de cozedura, e polvilhe com farinha de arroz.

Numa tigela grande, bater as gemas de ovo com 2/3 de chávena de açúcar até ficarem espessas e pálidas, utilizando uma batedeira eléctrica. Isto demorará cerca de 5 minutos. Mexer a farinha de arroz e o sumo de laranja, depois dobrar na farinha de amêndoa e canela.

Numa tigela de vidro ou metal separada, bater 3 claras de ovo até conseguirem manter um pico rígido. Dobrar na mistura de amêndoas até se misturarem bem. Verter para a panela preparada, e espalhar uniformemente.

Cozer durante 35 a 40 minutos no forno pré-aquecido, até que um palito inserido no centro saia limpo. Arrefecer na frigideira sobre uma grelha de arame. Passar uma faca à volta da borda exterior do bolo para ajudar a retirá-lo da panela.

Para fazer o molho de laranja, nata junto a manteiga e 2 chávenas de açúcar branco numa tigela média. Agitar o creme, e colocar o prato sobre uma panela de água mal fervida. Mexer o sumo de laranja e a raspa. Bater 4 claras de ovo numa tigela separada até que se formem picos suaves. Dobrar para o molho de laranja. Colher sobre o bolo e servir imediatamente.

