



VANESSAMIGRAY

NUTRICIONISTA CLÍNICA E FUNCIONAL



Receitinhas

BOLO DE LARANJA COM GENGIBRE E QUINOA

INGREDIENTES:

- 1 colher (chá) de gengibre ralado
- 4 colheres (sopa) de óleo de coco
- 1 xícara de açúcar de coco
- 1 xícara de farinha de arroz (integral melhor)
- 1 xícara de farinha ou farelo de quinoa
- 1 xícara (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 xícara de leite de arroz (ou outro vegetal)
- 3 ovos (caipiras)

MODO DE PREPARO:

Bata as claras em neve e reserve. Bata por 5 minutos o açúcar de coco, o óleo de coco e as gemas na batedeira ou liquidificador. Sem parar de bater, acrescentar as farinhas, o suco de laranja e o leite vegetal.

Acrescente as claras em neve à massa. Mexa delicadamente até formar uma massa homogênea. Despeje em assadeira untada e polvilhada. Asse em forno médio pré-aquecido por 35 minuto.

Caso queira uma calda, coloque na panela o suco de 4 laranjas com 2 col. de sopa de açúcar de coco e deixe engrossar. Jogue por cima do bolo e coloque raspas de laranja. Vai ficar lindo!





www.vanessamigray.com.br 
[vanessamigraynutricionista](https://www.instagram.com/vanessamigraynutricionista)  
nutricionista@vanessamigray.com.br 