

Bolo Rainha

Ingredientes

- 200 g de farinha de aveia
- 100 g de farinha de amêndoa
- 3 ovos
- 30 g de agave
- Raspa e sumo de laranja
- 30 g de azeite
- 200 g de frutos secos
- 1 colher de sobremesa de fermento
- 1 gema de ovo

Modo de fazer

- Numa taça misturar os ovos, azeite e agave e mexer muito bem;
- Incorporar as farinhas e voltar a mexer;
- Verter o sumo de laranja e as raspas e mexer bem;
- Adicionar os frutos secos e o fermento e envolver até a massa ficar homogénea;
- Com um pouco de farinha nas mãos, abrir um buraco no meio da massa para dar a forma de bolo rainha e decorar com alguns frutos secos;
- Pincelar com a gema de ovo;
- Colocar num tabuleiro e levar ao forno, pré-aquecido a 180°C, durante 45 minutos.

Calorias por porção: 179 kcal

Preço total da receita: 6,37 €

Receita do mês Dezembro 2023

