



Bolo de Soja com Laranja

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de soja
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 4 claras de ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- ½ xícara (chá) de geléia de laranja



Preparo:

- Escolha a soja, retirando os grãos danificados, lave e deixe de molho por 2 horas em ½ litro de água.
- Em seguida, escorra a água e coloque a soja em uma panela de pressão. Cubra com água e leve ao fogo por 20 min., ou até os grãos ficarem macios.
- Retire, escorra, transfira para o processador e bata até obter uma pasta. Retire e reserve. Ligue o forno à temperatura média.
- Em uma tigela, coloque 4 ½ colheres (sopa) de manteiga e o açúcar e bata até obter uma mistura lisa.
- Junte a soja, a farinha de trigo peneirada com o fermento, alternando com o suco de laranja.
- Misture e, por último, incorpore as claras batidas em neve, mexendo delicadamente.
- Unte com a manteiga restante uma assadeira de 33 cm x 23 cm, enfarinhe e despeje a massa.
- Leve ao forno por 35 min., ou até que enfiando um palito ele saia limpo.
- Retire, deixe amornar e polvilhe com o açúcar de confeiteiro.
- Sirva o bolo acompanhado da geléia de laranja. Se preferir, decore com tiras de laranja.



Fonte: <http://www.sosoja.com.br/default.aspx>