

BOLO DE JABUTICABA SEM GLÚTEN E SEM LEITE

INGREDIENTES

- 3 xícaras de jabuticabas
- 1/2 xícara de açúcar demerara ou a gosto, ou adoçante
- 2 colheres (sopa) de óleo de girassol ou óleo de cocô
- 3 ovos
- 1 xícara e 1/2 de farelo de aveia sem glúten
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater os 4 primeiros ingredientes no liquidificador (as jabuticabas inteiras mesmo) e depois acrescentar o farelo de aveia e o fermento e mexer.

Assar em forno preaquecido a 180° C por 35 minutos.

Não é um bolo que cresce muito mas é muito saboroso

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13291-bolo-de-jabuticaba-sem-gluten-e-sem-leite.html>