

# BOLO SEM GLÚTEN DE MAÇÃ COM PASSAS E CANELA

## INGREDIENTES

4 ovos de tamanho médio  
150 g de manteiga derretida  
250 g de açúcar (eu uso demerara)  
250 g de maçã nacional (ou outra maçã de sua preferência)  
15 g de canela em pó  
350 g de farinha arroz  
200 ml de água  
15 g de fermento  
100 g de passas  
180 g de maçã picadinha

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a manteiga derretida e já na temperatura ambiente com o açúcar e os ovos.

Depois acrescente a canela e os 250 g de maçã sem os talos e as sementes (pode deixar as cascas: isso reduz o índice glicêmico do bolo e aumenta a ingestão de fibras) e bata até sentir que não há mais nenhum pedacinho de maçã.

Acrescente a água e bata por mais uns 30 segundos.

Numa tigela à parte, peneire 350 g de farinha e acrescente a massa do liquidificador. Mexa até misturar bem. Acrescente o fermento e misture delicadamente.

Numa forma de furo de 25 cm (ou outra do seu gosto), já untada e enfarinhada, faça uma camada de passas e maçã picadinha e jogue bem devagar a massa do bolo. Se quiser, também polvilhe por cima do bolo um pouco das 2 frutas.

Leve ao forno preaquecido e asse por aproximadamente 30 minutos a 200° C. Vai depender da potência do seu forno. Faça o teste do palitinho quando sentir a casa perfumada de bolo.

A casa fica com um cheiro delicioso de canela no ar. É uma delícia e ainda é SEM GLÚTEN!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13446-bolo-sem-gluten-de-maca-com-passas-e-canela.html>