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 ingesta 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 200º 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!

©2026 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