

BOLO FIT DE FUBÁ DE MILHO FOFINHO SEM GLÚTEN, OVO, LEITE E SOJA

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) linhaça
- 9 colheres (sopa) de água (para misturar à linhaça)
- 2 copos de fubá de milho mimoso (fubá bem fino)
- 1 1/2 copo de açúcar
- 1 copo de amido de milho
- 1 copo de óleo de girassol
- 1 1/2 copo de leite de coco
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 3 colheres (sopa) de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno à temperatura máxima, por 5-10 minutos.

Misture a água com a linhaça. Deixar descansar por 10 minutos.

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Bater no pulsar, ligando e desligando o liquidificador, para não queimar o aparelho.

Bater o suficiente para misturar todos os ingredientes.

O coco ralado pode ser batido, junto com o restante dos ingredientes, ou misturado com uma colher (dessa forma o coco ficará mais evidente).

Despeje a mistura do liquidificador, em uma forma untada e enfarinhada com óleo. Polvilhe fubá, ou açúcar na forma.

Assar no forno por aproximadamente 40 min.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14762-bolo-fit-de-fuba-de-milho-fofinho-sem-gluten-ovo-leite-e-soja.html>