

BOLO SEM GLÚTEN SEM LACTOSE

INGREDIENTES

1 copo de 200 ml de arroz cru

4 ovos

1 copo de 100 ml de óleo

1 xícara de açúcar

100 g de coco ralado

1 copo de iogurte natural sem lactose

1 pitadinha de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Deixe o arroz cru de molho por aproximadamente umas 4 horas.

Escorra o arroz, coloque no liquidificador e bata com todos os ingredientes, exceto o fermento.

Bata por cerca de 5 minutos.

Coloque o fermento e bata por mais 30 segundos.

Em seguida, coloque em uma forma de sua preferência, pode ser redonda de furo central ou a retangular untada somente com óleo.

Preaqueça o forno a 180º C.

Leve ao forno e deixe cerca de 30 a 35 minutos ou verifique com um palito, e se o mesmo sair limpo, está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15445-bolo-sem-gluten-sem-lactose.html>