

BOLO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara e 1/2 de leite

1 xícara e 1/2 de farinha de arroz

1 xícara e 1/2 de farinha de coco integral

2 xícaras de açúcar orgânico

1 colher (sopa) de fermento

4 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Misturar as gemas , a manteiga e o açúcar até ficar uma massa homogênea.

Acrescente aos poucos o leite, a farinha de arroz e a de coco e vá batendo até ficar uma massa homogênea.

Ainda na batedeira ou na mão se preferir, misturar as claras em neve e por último acrescente o fermento.

Misture até que fique bem homogênea.

Unte a forma com óleo de coco e farinha de arroz.

Leva ao forno preaquecido 180° C.

Deixe assar por 40 minutos ou até que fique dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15456-bolo-sem-gluten.html>