

BOLO DE FUBÁ SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

MIX DE FARINHAS:

Mix de farinhas: 3/4 de xícara (chá) de farinha de arroz

3/4 de xícara (chá) de polvilho doce

1 xícara (chá) de fécula de batata

1 colher (sopa) de goma xantana

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de fubá

2 xícaras (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de mix de farinhas

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

1/2 xícara (chá) de óleo

3 ovos

1 xícara (chá) de leite

1 colher (chá) de erva doce (opcional)

MODO DE PREPARO

MIX DE FARINHA:

Mix de farinha: Misture todos os ingredientes e guarde em um pote fechado.

BOLO:

Bolo: Peneire os ingredientes secos 2 vezes.

Em um liquidificador, bata bem os ovos e o óleo até a consistência de maionese.

Adicione o leite no liquidificador e bata mais.

Despeje aos poucos o creme obtido nos ingredientes secos, mexendo sempre.

Se desejar, adicione 1 colher (chá) de erva doce.

Despeje em uma forma redonda com furo central de 20 cm untada com margarina ou óleo e fubá.

Em seguida, leve para assar em forno médio preaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15765-bolo-de-fuba-sem-gluten.html>