

BOLO DELÍCIA (SEM GLÚTEN)

INGREDIENTES

MASSA

- 1 xícara de arroz cru
- 3/4 xícara de óleo
- 170g de iogurte natural (um copinho)
- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 50g de queijo ralado*
- 50g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento

RECHEIO 1

- Recheio 1200g de doce de leite

RECHEIO 2

- Recheio 2 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de canela em pó

MODO DE PREPARO

MASSA

- Primeiramente, lave uma xícara de arroz cru e ponha de molho (dentro do possível) entre 30 minutos a 3 horas.
- Após o período de molho, escorra a água do arroz e transfira o arroz para o liquidificador.
- Bata por um minuto até começar a virar uma farinha, mesmo que não por completo. Depois, adicione o óleo e bata mais um minuto.
- Em seguida, adicione os outros líquidos: o iogurte e os ovos. Bata até a mistura ficar homogênea.
- Adicione o açúcar, o coco e o queijo ralado. Bata novamente até ficar homogêneo.
- Com o liquidificador desligado, adicione o fermento e misture com uma colher. A mistura deve estar homogênea, ela possui a característica bem líquida mesmo, não é uma massa muito consistente.
- Coloque a mistura em uma forma de 22cm de diâmetro de sua preferência (redonda, com furo etc) untada e enfarinhada.
- Leve ao forno preaquecido a 180° por 40 minutos.

RECHEIO 1

Recheio 1 Cozinhe uma lata de leite condensado na pressão por 20 a 30 minutos. Coloque a lata na panela de pressão, sem o papel que a envolve e cubra completamente com água.

Depois que cozinhar e a lata esfriar, bata um pouco o doce com um garfo para amolecer e recheie o bolo.

RECHEIO 2

Recheio 2 Em uma panela, despeje o leite condensado, a manteiga, e a canela misture bem. Leve ao fogo, mexendo sem parar até engrossar ou desgrudar do fundo da panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16691-bolo-delicia-sem-gluten.html>