NAKED CAKE DE CHURROS SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

PARA O PÃO DE LÓ SEM GLÚTEN:

Para o pão de ló sem glúten:6 ovos com claras e gemas separadas

3 colheres (sopa) de amido de milho

3 colheres (sopa) de farinha de arroz

1 colher (chá) de fermento químico

6 colheres (sopa) de açúcar mascavo

2 colheres (chá) de canela

PARA O DOCE DE LEITE:

Para o doce de leite:2 latas de leite condensado

1 colher (sopa) de amido de milho

2 colheres (sopa) de creme de leite

PARA O CREME DE CANELA:

Para o creme de canela:500 ml de leite

1 lata de leite condensado

2 colheres (sobremesa) de amido de milho

1 a 2 colheres (chá) de canela

PARA UMEDECER A MASSA:

Para umedecer a massa:1/2 xícara (chá) de leite sem lactose

6 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma batedeira, adicione o açúcar e as gemas e misture até que a cor da mistura fique amarelo claro, depois reserve.

Bata as claras em neve, adicione na mistura o fermento, o amido e a farinha, depois misture novamente.

Adicione lentamente as claras em neve na massa até obter uma massa fofa e homogênea.

Despeje em uma forma untada e enfarinhada a massa, depois asse em um forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos ou até que doure.

Depois de pronto, aguarde esfriar para desenformar e começar a montar.

DOCE DE LEITE:

Doce de leite:Em uma panela de pressão, coloque as latas de leite condensado, depois cubra com água até dois dedos acima da lata e deixe por 20 minutos na panela de pressão.

Desligue o fogo e não abra as latas por 2 horas até esfriarem por completo.

Adicione o conteúdo de 1 lata com duas colheres de creme de leite e depois reserve.

Em uma panela, adicione a outra lata, o amido de milho e mexa até engrossar, depois reserve para confeitar o bolo.

PARA O CREME DE CANELA:

Para o creme de canela:Em uma panela, adicione o leite, o leite condensado, o amido de milho e a canela, depois leve ao fogo e mexa até que fique no ponto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20698-naked-cake-de-churros-sem-gluten.html