

PANDELÓ SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 colheres (sopa) de adoçante

100 g margarina sem leite

3 ovos

1 copo (capacidade 250ml) de farinha de arroz integral

100 ml de leite de coco

1/2 copo (capacidade 250 ml) amido de milho

1/2 copo (capacidade 250 ml) polvilho doce

1 colher (sopa) rasa de fermento

é possível no lugar do adoçante colocar 1 e 1/2 copo de açúcar refinado

COBERTURA:

Cobertura: 100 ml leite de côco

1 colher (sopa) adoçante

1 colher (sopa) amido de milho

150 ml água

2 gramas de goma

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos com a margarina e o adoçante por 5 minutos.

Acrescente o leite de coco aos poucos, as farinhas e por último o fermento.

Asse em uma forma pequena em forno médio (180º C) até que, ao enfiar um palito na massa, ele saia limpo e seco.

COBERTURA:

Cobertura: Misture os ingredientes e leve ao fogo para cozinhar.

Jogue no bolo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21219-pandelo-sem-gluten-e-sem-lactose.html>