

BOLO RÁPIDO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

2 ovos

4 colheres de margarina

2 xícara (chá) de açúcar mascavo

4 gotas de essência de baunilha

1 raspa de casca de limão Taiti

2 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de fécula de batata

1/4 goma xantana

MODO DE PREPARO

Junte em uma tigela o ovo, a margarina, o açúcar mascavo, a essência e a raspa da casca do limão.

Misture bem os ingredientes até obter uma mistura homogênea.

Adicione a fécula de batata, a goma xantana, a farinha de coco e mexa.

Vá acrescentando o leite até a massa ficar leve e adicione o fermento.

Despeje a massa em uma forma já untada e leve ao forno médio (180° C) por aproximadamente 45 minutos, ou até enfiar um garfo ou palito e esse saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22130-bolo-rapido-sem-gluten.html>