

BOLO SALGADO SEM GLÚTEN E LACTOSE

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de arroz
1 xícara de água
1/2 xícara de azeite de oliva
2 ovos
1 colher (sopa) amido de milho
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de fermento para bolo
peito de frango com tempero a gosto (para o recheio)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador (exceto o peito de frango e o fermento).

Depois que a massa ficar homogênea, coloque o fermento e misture com as mãos.

Adicione metade da massa a uma forma de sua preferência, coloque o recheio e cubra o recheio com o restante da massa.

Coloque para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 20 minutos, dependendo da velocidade do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23102-bolo-salgado-sem-gluten-e-lactose.html>