

BOLO DE ANIVERSÁRIO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:10 ovos

8 colheres de açúcar

10 colheres de fécula de batata

1 colher(sopa) fermento

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite (opcional)

1/3 coco seco grande ralado

1 colher (sopa) de margarina

COBERTURA:

Cobertura:1 bandeja de morangos

1 lata de ameixa em calda

parte que sobrou do coco seco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Na batedeira, bata os ovos, junte o açúcar, a fécula de batata até que dobre de volume e, por último, mistureo fermento levemente.

Unte uma assadeira de aproximadamente 25 cm, pode forrar com papel manteiga, para facilitar a retirada do bolo (se não tiver papel manteiga, substitua com papel toalha) e asse até ficar dourado.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes do recheio, leve ao fogo por aproximadamente 5 minutos, ou até dar ponto de beijinho mole, se optar por um recheio mais doce não colocar creme de leite.

COBERTURA:

Cobertura:Corte pedaços do coco, misture com açúcar (a gosto) e leve ao fogo mexendo até que fiquem sequinhos e grudados no açúcar.

MONTAGEM:

Montagem:Retire o bolo da assadeira.

Depois de morno, corte ao meio e recheie.

Higienize os morangos e coloque por cima do bolo com os cocos e a ameixa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23363-bolo-de-aniversario-sem-gluten.html>