# BOLO SEM GLUTEN DA TITIA

## INGREDIENTES

3 ovos

1 caixa de 200 g de creme de arroz

2 colheres (sopa) de fubá mimoso

1 xícara de açúcar

1 colher de fermento em pó químico

1/2 xícara de óleo de canola ou de coco

raspas de 1/4 da casca de uma laranja

1 colher (café) de canela

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve

No liquidificador bata as gemas, o óleo, o açúcar até formar um creme

Acrescente aos poucos o leite alternando com o creme de arroz e o fubá

Batendo no liquidificador

Coloque a canela misture com a espátula

Acrescente as raspas de laranja

Misture e coloque o fermento misturando delicadamente

Vire a massa em uma tigela e acrescente as claras mexendo delicadamente

Coloque a mistura em forma untada com óleo e polvilhada com o creme de arroz

Leve ao forno 200 g por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2362-bolo-sem-gluten-da-titia.html