

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>