

BOLO DE MAÇÃ DE FARINHA DE ARROZ SEM LACTOSE

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de arroz

2 xícaras de açúcar mascavo

1 maçã grande picada com casca

1 maçã picada sem casca (reserve a casca)

canela em pó a gosto

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Leve ao liquidificador os ovos, o óleo, a maçã picada com casca, as cascas reservada da outra maçã e bata bem até obter uma mistura homogênea.

Adicione aos poucos o açúcar mascavo, a farinha de arroz e continue a bater.

Acrescente por último o fermento e bata novamente.

Passe as maçãs sem casca na farinha de arroz e canela e junte a massa delicadamente.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24164-bolo-de-maca-de-farinha-de-arroz-sem-lactose.html>