

BOLO DE ABACAXI SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 abacaxi cortado em rodela

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento para bolo

2 xícaras de mistura de farinha sem glúten

MISTURA DE FARINHA SEM GLÚTEN:

Mistura de farinha sem glúten: 3 xícaras de farinha de arroz

1 xícara de fécula de batata

1 xícara de polvilho doce

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Na forma do bolo coloque o açúcar e derreta, até virar um caramelo.

Coloque o abacaxi, unte as bordas com manteiga e reserve.

MASSA:

Massa: No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo e o leite.

Acrescente a farinha aos poucos, até formar uma massa lisa.

Por último, acrescente o fermento e bata bem rápido, pode até misturar manualmente com uma colher.

Despeje a massa na forma reservada, já com o abacaxi.

Asse em forno a 200°C por 50 minutos, ou até que enfiando um palito ele saia limpo.

Desenforme quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26080-bolo-de-abacaxi-sem-gluten.html>