

BOLO INTEGRAL DE FRUTAS SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha sem glúten Beladri

1/2 xícara de flocos de amaranto

1 e 1/2 xícaras de açúcar mascavo

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de água

1 colher (sopa) de fermento químico

1 maçã com casca em cubos

1 banana picada

1/2 xícara de uvas passas

MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira, coloque os ovos, o açúcar, o amaranto, a farinha Beladri, o óleo e a água.

Bata até obter uma massa homogênea.

Acrescente o fermento, as passas, a banana e a maçã picada.

Mexa com uma colher até misturar bem.

Coloque em uma assadeira untada.

Leve ao forno preaquecido a uma temperatura de aproximadamente 200° C, até dourar, cerca de 30 a 40 minutos.

Desenforme, polvilhe com açúcar e canela e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26170-bolo-integral-de-frutas-sem-gluten.html>