

BOLO DE FARINHA DE ARROZ COM LINHAÇA

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de farinha de linhaça
- 1/2 xícara de farelo ou farinha de aveia
- 2 bananas amassadas
- 4 ovos
- 1 copo de iogurte light
- 1 colher (sopa) de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de mel ou melado
- 1 colher (sopa) de uvas passas preta
- 1 colher (sopa) de uvas passas branca
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, acrescente o mel, o iogurte, a banana amassada e bata novamente.

Acrescente todas as farinhas, o coco, as uvas passas e misture.

Acrescente o fermento e misture.

Unte uma forma de bolo inglês com óleo, despeje a massa na forma e coloque no forno preaquecido a 200° C.

Asse por 40 a 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26493-bolo-de-farinha-de-arroz-com-linhaca.html>