

BOLO SEM LEITE, SEM GLÚTEN, SEM OVO

INGREDIENTES

- 3 bananas
- 200 ml de leite de coco
- 1/2 xícara de óleo
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar (prefiro o demerara)
- 1 xícara de farinha de arroz
- 3/4 de xícara de polvilho doce
- 1/4 de xícara de polvilho azedo
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico
- 1 maçã sem casca ralada (opcional)
- 1 colher de chá de canela em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

- Bater no liquidificador, as bananas, o leite de coco, o óleo e o açúcar.
- Em uma vasilha, peneirar a farinha de arroz e os polvilhos.
- Acrescentar a mistura do liquidificador ao pó peneirado e misturar bem.
- Acrescentar a maçã ralada e a canela, misturar.
- Acrescentar o fermento e misturar delicadamente.
- Acrescente a mistura em forma untada com óleo e polvilhada com farinha de arroz.
- Levar ao forno preaquecido a 280°C, por aproximadamente 30 a 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26766-bolo-sem-leite-sem-gluten-sem-ovo.html>