

BOLO PÃO-DE-LÓ SEM GLÚTEN E SEM LEITE

INGREDIENTES

- 4 claras de ovos
- 4 gemas de ovos
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher (sobremesa) de baunilha
- 1 xícara de farinha de arroz
- 2 colheres de fécula de batata
- 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a temperatura média.

Unte a forma com óleo ou margarina e polvilhe com farinha de arroz.

Bata as claras em neve, na batedeira.

Acrescente as gemas (sem a pele) uma a uma, coloque o açúcar e depois a baunilha.

Retire da batedeira e acrescente aos poucos a farinha de arroz e a fécula de batata, misturando levemente, acrescente o fermento.

Deixe assar por uns 25 minutos ou até que esteja dourado ou o palito saia seco.

Se quiser coloque um doce de abacaxi em caldas por cima ou recheie como qualquer outro bolo.

Cubra como desejar, com chantilly ou marshmallow.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31311-bolo-pao-de-lo-sem-gluten-e-sem-leite.html>