

CUQUINHA DE MAÇÃ SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 1 copo (de 200 ml) farinha de arroz
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 copo (200 ml) de óleo
- 1 copo (200 ml) de açúcar
- 1 copo (200 ml) de leite (pode ser substituído por leite vegetal)
- 3 ovos
- 1 colher (café) decanela em pó
- 2 maçãs pequenas descascadas (pode ser substituída por bananas)
- Cascas de uma das maçãs

MODO DE PREPARO

Pique as maçãs descascadas e reserve.

Bata todos os ingredientes no liquidificador (inclusive as cascas das maçãs).

Misture as maçãs picadas à massa.

Unte uma forma para pão com óleo e farinha de arroz.

Asse em forno médio por cerca de 30 mins ou até espetar o garfo e sair limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32871-cuquinha-de-maca-sem-gluten.html>