

RECEITA SEM GLÚTEN: BOLO DE CENOURA DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 5 rodela de cenoura (1/2 cenoura)
- 2 colheres (sopa) de açúcar demerara
- 2 colheres (sopa) de óleo de coco
- extrato de baunilha a gosto
- 2 colheres (sopa) de farinha de amêndoas
- 2 colheres (sopa) de farinha de aveia
- 1 colher (chá) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos, rodela de cenoura açúcar e óleo de coco no liquidificador. Bata até ficar uma mistura homogênea.

Despeje a mistura em um recipiente, adicione o extrato de baunilha, farinha de amêndoa e de aveia e misture.

Coloque o fermento e leve ao fogo em uma frigideira.

Tampe a frigideira.

Com uma espátula, verifique se o bolo está com uma massa consistente e então vire-o do outro lado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47459-receita-sem-gluten-bolo-de-cenoura-de-frigideira.html>