BOLO FOFINHO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

2 xícaras de creme de arroz

1 xícara de amido de milho

1 xícara e 1/2 de leite

4 ovos, gemas e clara separadas

2 xícaras de açúcar

250 g de margarina

1 colher de sopa de fermento

1 colher de sopa de nata

MODO DE PREPARO

No refratário da batedeira coloque o açúcar e a margarina bata até ficar um creme branco, coloque as gemas uma a uma, e bata mais 6 minutos, então coloque a nata e bata a mais 5 minutos.

Em outro refratário o creme de arroz, amido de milho e o fermento, então vá adicionando no creme acima descrito esses ingredientes sem para de bater, alternando com o leite, quando terminar de agregar a mistura do creme de arroz, do amido de milho e do fermento e o leite, bata as claras em neve e adicione com a espátula sem usar a batedeira.

Unte a forma com margarina e polvilhe com creme de arroz, coloque a massa e ponha no forno já aquecido a 180ºC por mais ou menos 45 minutos.

Dependerá do seu forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48073-bolo-fofinho-sem-gluten.html