BOLO CASEIRO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de farinha de tapioca

2 ½ xícaras de chá de leite (pode fazer 2 ½ xícaras da mistura de leite com leite de coco)

1 xícara de chá de amido de milho

1 xícara de chá de fubá de arroz

3 colheres de sopa de manteiga ou margarina

1 ½ xícaras de chá de açúcar

3 ovos inteiros

2 colher de sopa de essência de baunilha para uso culinário

1 ½ colheres de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a farinha de tapioca e o leite, deixe repousar por 1 hora.

Após esse tempo bata a mistura no liquidificador até formar uma massa homogênea.

Coloque essa massa em uma tigela juntamente com os outros ingredientes (menos o fermento) e bata por uns 5 minutos com a batedeira ou 10 minutos se bater manualmente.

Após esse tempo coloque o fermento e misture de maneira suave, mexendo a massa em movimentos circulares de baixo para cima.

Coloque em forma média untada e enfarinhada com fubá de arroz e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 30 minutos.

Desenforme ainda quente, espere esfriar e deguste à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48467-bolo-caseiro-sem-gluten.html