

BOLO SEM FARINHA DE TRIGO E SEM LEITE (COM CREME DE ARROZ E LEITE DE SOJA)

INGREDIENTES

1 tablete e meio de claybom (150g) ou outra margarina

1 copo comum de açúcar

3 ovos

1 pacote de creme de arroz

120 ml de leite de soja

1 colher de sopa rasa de fermento comum

MODO DE PREPARO

Misture a margarina com o açúcar, junte os 3 ovos inteiros e comece a bater na batedeira. Depois de obter um creme, misture o creme de arroz e o leite de soja, volte a bater bem, por último acrescente o fermento batendo mais.

Unte uma forma e coloque no forno pré-aquecido por 10 minutos, tempo de cozimento, aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54192-bolo-sem-farinha-de-trigo-e-sem-leite-com-creme-de-arroz-e-leite-de-soja.html>