

BOLO DE CENOURA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/3 xícara de polvilho doce
- 1/4 colher (chá) de goma xantana
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 2/3 xícara de leite ou água (para receita sem lactose)
- 1 1/3 de xícara de cenoura ralada no ralo fino
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha a farinha de arroz, polvilho e goma xantana; reserve

Ferva o leite ou água com 1/3 da cenoura; deixe esfriar

Separe os ovos e bata as claras em neve na batedeira, adicionando um terço do açúcar por vez até estar todo incorporado

Adicione as gemas uma a uma e bata

Coloque um terço da mistura de farinhas e um terço do leite, batendo rapidamente para incorporar

Repita com o restante até acabar toda a farinha e o líquido

Adicione a xícara de cenoura ralada e misture

Unte uma forma redonda ou retangular

Adicione o fermento na massa e mexa brevemente

Coloque a massa na forma untada

Leve assar por 30 minutos em forno preaquecido a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10708-bolo-de-cenoura-sem-gluten.html>