

BOLO DE BATATA-DOCE SEM FARINHA DE TRIGO E SEM LEITE! O FAVORITO DO MEU MARIDO PARA TOMAR COM CAFÉ!

INGREDIENTES

1 batata-doce grande (aproximadamente 300g)

1/2 xícara (100ml) de água

1/2 xícara (100ml) de óleo (ou 1/2 xícara de azeite ou manteiga derretida)

1 vidro (200ml) de leite de coco

3 ovos

1/2 xícara (100g) de açúcar (ou açúcar mascavo/demerara)

3 colheres (sopa) de queijo ralado (parmesão ou Minas)

2 xícaras (400ml) de farinha de aveia (ou farinha de arroz, de grão-de-bico ou de amêndoas)

1 colher (sopa) de fermento químico (para bolo)

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo:

Descasque a batata-doce e corte-a em rodelas de aproximadamente 1-2 dedos de espessura. Coloque as rodelas em um recipiente com água e vinagre (ou limão) para evitar a oxidação.

Transfira as rodelas de batata-doce para um liquidificador, adicione a água e o óleo (ou azeite/manteiga) e bata até obter uma mistura homogênea.

Acrescente o leite de coco, os ovos e o açúcar. Bata novamente por cerca de 3 minutos até ficar bem integrado.

Transfira a mistura para uma vasilha e adicione 3 colheres de sopa de queijo ralado. Misture bem.

Adicione a farinha de aveia aos poucos, mexendo até obter uma massa com a consistência de uma massa de bolo.

Adicione mais farinha, se necessário.

Unte uma forma (redonda ou quadrada) com um pouco de óleo e polvilhe com açúcar e/ou canela.

Acrescente 1 colher de sopa de fermento químico à massa e misture delicadamente.

Transfira a massa para a forma untada e leve ao forno preaquecido a 180°C por 40-45 minutos. Não abra o forno antes de 30 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar por 10 minutos antes de desenformar. Sirva quente ou à temperatura ambiente.

Essa receita de bolo de batata doce sem açúcar e farinha de trigo vai te surpreender!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17202-bolo-de-batata-doce-sem-farinha-de-trigo-e-sem-leite-o-favorito-do-meu-marido-para-tomar-com-cafe.html>