

BOLO DE MAÇÃ SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 3 maçãs
- 5 colheres (sopa) de xilitol
- 2 colheres (sopa) de canela em pó
- 10 colheres (sopa) de farinha de amêndoas
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 50 ml de leite de amêndoas
- 1 colher (café) de óleo de coco
- 2 ovos

MODO DE PREPARO

Unte uma forma com óleo de coco

Descasque as maçãs e corte

Distribua as maçãs pela forma de tamanho médio

Polvilhe nas maçãs 1 colher de xilitol e 1 colher de canela; reserve a forma

Em uma vasilha misture a farinha de amêndoas, o xilitol, a canela, o fermento, o leite e os ovos; misture bem

Coloque a mistura por cima das maçãs

Leve ao forno preaquecido em 200

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9130-bolo-de-maca-sem-gluten.html>