

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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