



*Receitinhas*

# BOLO DE MAÇÃ SEM GLÚTEN

## INGREDIENTES:

- 2 maçãs pequenas cortadas em cubos;
- 5 ovos;
- 1 ½ xícara de chá de farinha de arroz;
- 3 colheres de sopa de manteiga light;
- 2 xícaras de chá de açúcar demerara;
- ½ xícara de chá de amido de milho;
- 1 colher de sopa de fermento em pó;

## MODO DE PREPARO:

Bata a maçã no liquidificador e reserve. Derreta a manteiga em uma panela e reserve. Em uma batedeira bata os ovos por 5 minutos até ficar espumoso. Então adicione a manteiga reservada, o açúcar demerara e bata até obter um creme homogêneo. Então acrescente as farinhas, a pasta de maçã e, por último, o fermento e o sal. Despeje essa massa em uma assadeira de silicone ou untada e polvilhada com farinha de arroz. Se quiser polvilhe com canela e leve para assar em forno médio pré-aquecido por cerca de 30 minutos. O tempo pode variar de acordo com o forno, por isso, faça o teste do palito para se certificar. Espere amornar, desenforme com cuidado e sirva.



