

BOLO DE MAÇÃ E CANELA, GLUTENFREE



INGREDIENTES

- INGREDIENTES:
- 4 OVOS
- 2 MAÇÃS
- 2 C.SOPA DE MEL BIOLÓGICO
- 30G CANELA
- 1/2 CHAV. AZEITE VIRGEM EXTRA
- 1/4 CHAV. ÁGUA
- 2 SAQUETAS FERMENTO SEM GLUTEN
- 4 C. SOPA POLVILHO DOCE
- 4 C. SOPA AVEIA SEM GLUTEN
- 100 G TRIGO SERRACENO

CONFEÇÃO

1. A confecção é do mais simples que há!

3. Basta juntar todos os líquidos, com a lâmina de amassar, vel. 5, 2 min.

5. Adicionar os sólidos, vel. 5, 30 seg.

7. Ajudar a envolver com uma espátula se necessário.

9. Numa forma de bolo inglês, forrar com papel vegetal, verter o preparado e decorar com as maçãs fatiadas.

11. Levar a cozer, 180° durante cerca de 40 min.

13. Deixar arrefecer e saborear!!
