

BOLO DE AVELÃS - SEM GLUTEN



CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180 ° C

2. Unte uma forma com manteiga

3. Coloque o acessório batedor na taça e junte as claras, o açúcar e a pitada de sal, programe velocidade 8 durante 8 minutos.

4. Entretanto amolecer a manteiga uns 50s no microondas

5. Retire o acessório batedor e coloque o acessório amassar, adicione a manteiga, a farinha, o açúcar, a baunilha e as avelãs moídas e seleccione o programa massas P3.

6. Verter a mistura na forma e leve ao forno cerca de 25 minutos. Verifique a cozedura com o palito

7. Desenforme sobre uma grelha e deixe esfriar.

8. Decore a gosto

9. Receita inspirada de:
https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/gateau-creusois-aux-noisettes-193222#utm_source=Facebook&utm_medium=social&utm_campaign=CACoff

INGREDIENTES

- 6 CLARAS DE OVO
- 250 GR. DE AÇÚCAR MASCADO (EU USEI XILITOL)
- 150 GR. DE MANTEIGA
- 150 GR DE MIX DE FARINHA SEM GLUTEN (COMPRADA OU FEITO EM CASA)
- UMA VAGEM DE BAUNILHA
- 150 GR DE AVELÃS MOÍDAS
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO SEM GLUTEN
- UMA PITADA DE SAL FINO