

# BOLO DE AVELÃS - SEM GLUTEN



## 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

## 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](https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/gateau-creusois-aux-noisettes-193222#utm_source=Facebook&utm_medium=social&utm_campaign=CACoff)

---