

MASSA BÁSICA PARA BOLO (SEM GLÚTEN)



INGREDIENTES

- UMA CHÁVENA E MEIA DE FARINHA DE ARROZ
- MEIA CHÁVENA DE FUBÁ DE MILHO (OU FÉCULA DE BATATA)
- MEIA CHÁVENA DE LEITE (MORNO)
- UM TERÇO DE CHÁVENA DE ÓLEO
- UMA CHÁVENA E MEIA DE AÇÚCAR
- 4 OVOS MÉDIOS
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO EM PÓ QUÍMICO (SEM GLÚTEN)

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor

2. Bater as claras em castelo na velocidade 7 por 6 minutos. Reservar.

3. Colocar as gemas e o açúcar na taça e bater na velocidade 6 por 8 minutos. Acrescente o óleo, o leite e programe na velocidade 6 por 2 minutos. Acrescente a farinha (peneirada) e o fermento. Programe velocidade 4 por 30 segundos.

4. Se não estiver bem misturado usar a espátula para envolver delicadamente. Este passo é importante para o bolo não "enqueijar".

5. Acrescentar as claras e envolver com a espátula.

6. Colocar em forma untada. Levar ao forno pré aquecido a 170° por cerca de 30 minutos. Fazer o teste do palito porque o tempo depende de forno para forno.

7. Receita adaptada de nocontemgluten.blogspot.com
