

BOLO DE MAÇÃ (SEM GLÚTEN)



CONFEÇÃO

1. Coloque caramelo numa forma e decore com fatias de maçã.

2. Acessório batedor. 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.

4. Junte as farinhas, o sumo, o fermento e o óleo e programe velocidade 5 por 2 minutos. Se necessario envolver com a espátula.

5. Depois de bem homogéneo, acrescente a geleia. Não misture muito, deixe com aspeto marmorizado.

6. Despeje a massa na forma caramelizada. Leve ao forno pré-aquecido a 180º por 30 minutos.

7. Fazer o teste do palito porque o tempo depende de forno para forno.

8. Desenforme enquanto o bolo ainda estiver morno que é mais fácil.

9. Receita adaptada de nocontemgluten.blogspot.com

INGREDIENTES

- 3 OVOS
- UMA CHÁVENA DE FARINHA DE ARROZ
- MEIA CHÁVENA DE FÉCULA DE BATATA
- MEIA CHÁVENA DE POLVILHO DOCE
- MEIA COLHER DE CAFÉ DE GOMA XANTANA OU CMC (OPCIONAL)
- UMA CHÁVENA DE AÇÚCAR
- UM QUARTO DE CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE SUMO DE FRUTA (PREFERÊNCIA DE MAÇÃ)
- 150G DE GELEIA DE FRUTAS (MAÇÃ)
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ QUÍMICO SEM GLÚTEN