



PREPARAÇÃO



BOLINHO DE CACAU (S/ GLÚTEN C/ OVO)



INGREDIENTES

- . 2 E 1/2 XÍCARAS DE CHÁ (300G) DE FARINHA SEM GLÚTEN (BELADRI OU URBANO);
- . 1/2 XÍCARA DE CHÁ (40G) DE CACAU (100%) EM PÓ;
- . 1/2 XÍCARA DE CHÁ (100G) DE AÇÚCAR DEMERARA;
- . 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ;
- . 2 E 1/2 COLHERES DE SOPA DE GRÃOS (QUINOA OU AMARANTO);
- . 1 COLHER DE SOPA DE AVEIA EM FLOCOS FINOS;
- . 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE ÓLEO DE GIRASSOL;
- . 2 E 1/2 XÍCARAS DE CHÁ (+/- 600ML) DE ÁGUA;
- . 1 COLHER DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA BRANCA;
- . 3 OVOS.

MODO DE PREPARO

EM UMA BACIA COLOQUE TODDOS OS INGREDIENTES SECOS E MISTURE BEM. EM OUTRA BACIA COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES ÚMIDOS E MISTURE BEM. VÁ ADICIONANDO A ÁGUA AOS POUÇOS. JUNTE A MISTURA SECA COM A ÚMIDA E MEXA BEM ATÉ QUE VIRE UMA MASSA DE BOLO. COLOQUE EM UMA FORMA UNTADA OU EM FORMINHAS DE CUPCAKE.

ASSE A 180°C POR APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS OU ATÉ DOURAR.



céu de brasilía
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR**