

# A Receita Certa de Bolo de Farinha de Arroz sem Glúten Fácil e Rápido

 [culinariaterapia.com/bolo-de-farinha-de-arroz-sem-gluten](http://culinariaterapia.com/bolo-de-farinha-de-arroz-sem-gluten)

Dyne e Zinha



Vamos te ensinar como fazer A Receita Certa de Bolo de Farinha de Arroz sem Glúten Fácil e Rápido perfeito que fica super fofinho e saboroso e derrete na boca. Uma receita versátil que serve como base para fazer diversos sabores de bolo usando a farinha de arroz, como [bolo de coco](#), [bolo de laranja fofinho sem glúten](#) e [outros sabores que desejar](#).

## Ingredientes

***Para essa receita você vai precisar de:***

- 2 xícaras de chá (xícara de 200 ml) de farinha de arroz, 125 g cada;
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina com sal (25 g cada);
- 1 xícara de açúcar (de 200 ml);
- 2 ovos;
- 2 xícaras de chá de leite de sua preferência;
- Essência de baunilha à gosto;
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g de fermento químico);

# Como Fazer A Receita Certa de Bolo de Farinha de Arroz sem Glúten Fácil e Rápido

---

## **Modo de preparo do bolo:**

1. Primeiramente em uma tigela misture o açúcar com os ovos e a manteiga e bata bem por aprox. 1 minuto usando um fouet ou batedeira.
2. Em seguida adicione o leite, a essência de baunilha (ou outra que preferir) e misture bem.
3. Assim feito acrescente a farinha de arroz e misture bem até incorporar totalmente (a massa de bolo com farinha de arroz vai ficar mais líquida mesmo. Não adicione mais farinha. Siga a receita para o Sucesso Total).
4. Logo depois, adicione o fermento e misture delicadamente.
5. Então despeje essa massa em forma de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com manteiga e polvilhada com farinha de arroz.
6. Logo depois leve ao forno preaquecido 180° e asse por aprox. 30 minutos até ficar douradinho. Desenforme o Bolo de Farinha de Arroz levemente morno.
7. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

## **Veja o vídeo da Receita**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/W0AbsVyD38k>