Bolo saudável de fubá com linhaça e amêndoas

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-saudavel-de-fuba-com-linhaca-e-amendoas

Experimente uma deliciosa versão mais saudável do tradicional bolo de fubá em apenas 55 min!

Bolo saudável de fubá com linhaça e amêndoas

55 min 8 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo de coco
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1 e 1/2 xícara (chá) de fubá
- 1/2 xícara (chá) de farinha de linhaça
- 1/2 xícara (chá) de farinha de amêndoas
- 1 xícara (chá) de açúcar demerara
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

1. No liquidificador, bata os ovos, o óleo de coco e o leite de coco até obter uma mistura homogênea
2. Adicione o fubá, a farinha de linhaça e a farinha de amêndoas e bata novamente até incorporar todos os ingredientes
3. Acrescente o açúcar demerara e bata até a massa ficar lisa e sem grumos
4. Por fim, adicione o fermento em pó e misture delicadamente
5. Unte uma forma e polvilhe fubá para evitar que o bolo grude
6. Despeje a massa na forma e leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos
7. Depois de assado, espere esfriar um pouco antes de desenformar
8. Sirva e desfrute de um bolo saudável e saboroso!