



# RECEITAS DA FIA

## Bolo saudável de fubá com linhaça e amêndoas

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-saudavel-de-fuba-com-linhaca-e-amendoas](http://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!

 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!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)