

Julia CONFEITEIRA



MELHORES  
RECEITAS

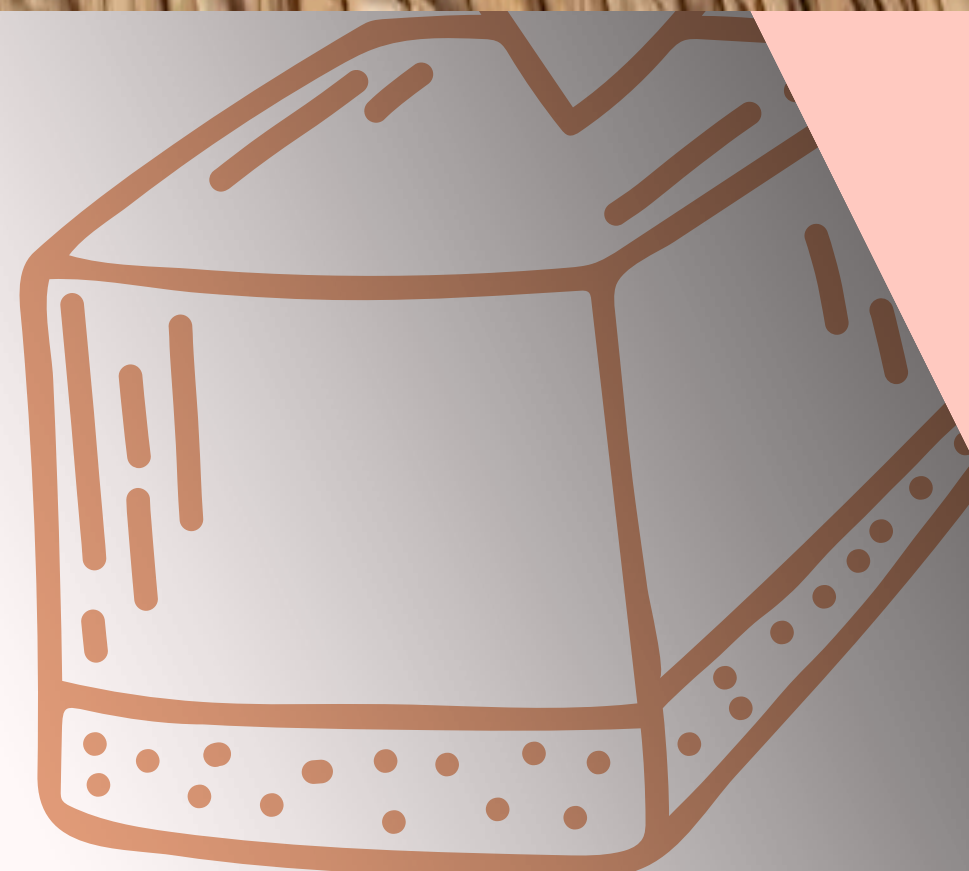
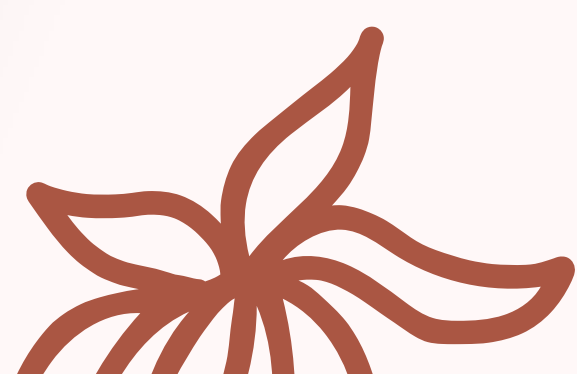
*Sem Gluten*



**SEJA BEM-VINDO(A) AO NOSSO EBOOK “10  
RECEITAS EXCLUSIVAS DE BOLOS SEM GLÚTEN”!**

**NESTE GUIA, REUNIMOS RECEITAS DELICIOSAS,  
SIMPLES DE PREPARAR E PERFEITAS PARA QUEM  
BUSCA UMA ALIMENTAÇÃO MAIS LEVE, SAUDÁVEL E  
SEM GLÚTEN – SEJA POR INTOLERÂNCIA, DOENÇA  
CELÍACA OU ESCOLHA CONSCIENTE.**

**VOCÊ VAI DESCOBRIR QUE É TOTALMENTE  
POSSÍVEL PREPARAR BOLOS MACIOS, SABOROSOS  
E NUTRITIVOS SEM USAR FARINHA DE TRIGO.  
APROVEITE E SINTA O SABOR DA LEVEZA!**





## **RECEITA 1 – BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE**

### **INGREDIENTES:**

- **3 CENOURAS MÉDIAS PICADAS**
- **3 OVOS**
- **1 XÍCARA DE ÓLEO**
- **1 XÍCARA DE AÇÚCAR DEMERARA**
- **2 XÍCARAS DE FARINHA DE ARROZ**
- **1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ**

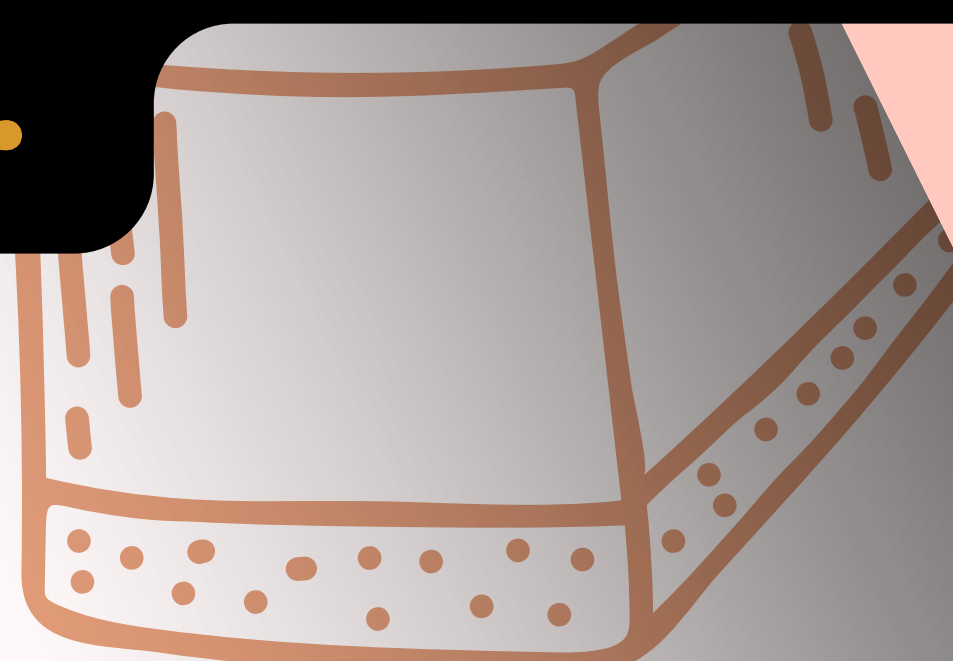
### **COBERTURA:**

- **1/2 XÍCARA DE CACAU EM PÓ**
- **1/2 XÍCARA DE AÇÚCAR**
- **3 COLHERES (SOPA) DE LEITE VEGETAL**
- **1 COLHER (SOPA) DE ÓLEO DE COCO**

### **MODO DE PREPARO:**

- 1. BATA NO LIQUIDIFICADOR OS OVOS, A CENOURA E O ÓLEO.**
- 2. TRANSFIRA PARA UMA TIGELA E ADICIONE OS INGREDIENTES SECOS.**
- 3. MISTURE BEM E LEVE AO FORNO A 180°C POR 35-40 MINUTOS.**
- 4. PARA A COBERTURA, LEVE OS INGREDIENTES AO FOGO ATÉ ENGROSSAR E DESPEJE SOBRE O BOLO.**

**DICA: ADICIONE UMA PITADA DE CANELA PARA UM TOQUE ESPECIAL.**





## RECEITA 2 – BOLO DE BANANA COM NOZES

### INGREDIENTES:

- 4 BANANAS MADURAS AMASSADAS
- 3 OVOS
- 1/2 XÍCARA DE ÓLEO DE COCO
- 1/2 XÍCARA DE AÇÚCAR MASCADO
- 1 XÍCARA DE FARINHA DE ARROZ
- 1/2 XÍCARA DE FARINHA DE AMÊNDOAS
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO
- 1/3 XÍCARA DE NOZES PICADAS



### MODO DE PREPARO:

1. MISTURE OS OVOS, O ÓLEO E O AÇÚCAR.
2. ADICIONE AS BANANAS AMASSADAS.
3. ACRESCENTE AS FARINHAS E O FERMENTO.
4. MISTURE AS NOZES E LEVE AO FORNO POR 30 MINUTOS.

**DICA: SIRVA COM MEL OU GELEIA NATURAL.**



## **RECEITA 3 – BOLO DE LARANJA COM AMÊNDOAS**

### **INGREDIENTES:**

- **SUCO DE 2 LARANJAS**
- **RASPAS DA CASCA**
- **3 OVOS**
- **1/2 XÍCARA DE ÓLEO**
- **1 XÍCARA DE AÇÚCAR DEMERARA**
- **1 XÍCARA DE FARINHA DE ARROZ**
- **1/2 XÍCARA DE FARINHA DE AMÊNDOAS**
- **1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO**



### **MODO DE PREPARO:**

- 1. BATA OVOS, AÇÚCAR, SUCO E ÓLEO.**
  - 2. ADICIONE AS FARINHAS E O FERMENTO.**
  - 3. LEVE AO FORNO POR 35 MINUTOS.**
- DICA: DECORE COM FATIAS FINAS DE LARANJA DESIDRATADA.**



## RECEITA 4 – BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO

### INGREDIENTES:

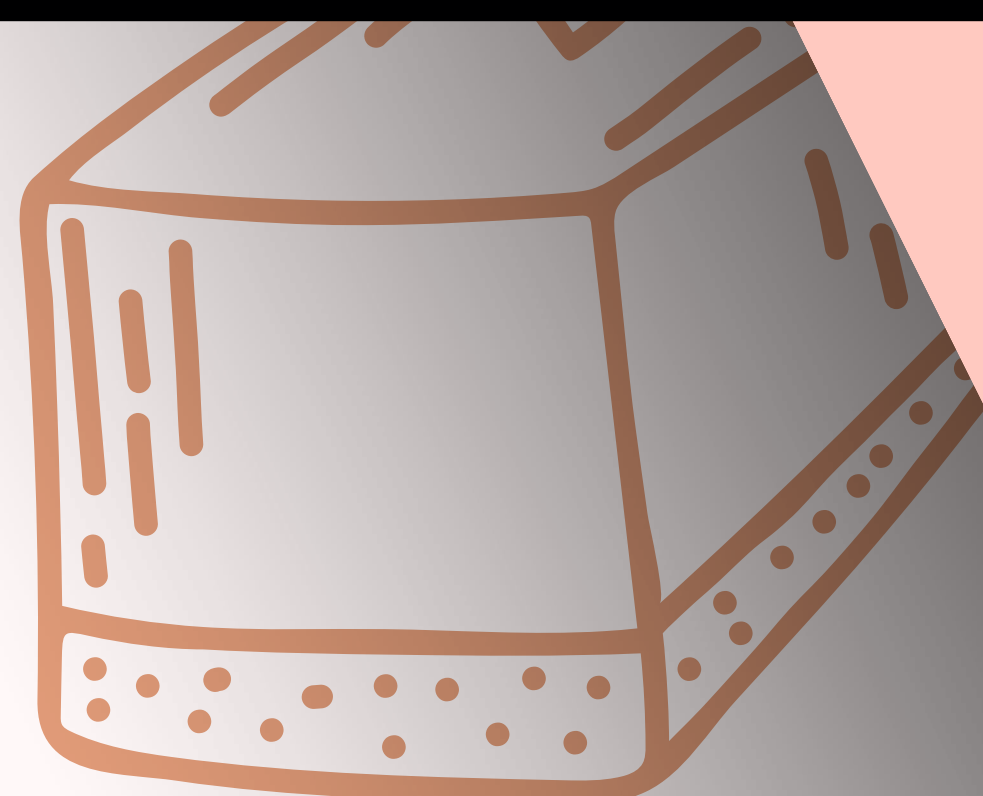
- 3 OVOS
- 1/2 XÍCARA DE ÓLEO
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE CACAU EM PÓ
- 1 XÍCARA DE LEITE VEGETAL
- 1 E 1/2 XÍCARA DE FARINHA DE ARROZ
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO



### MODO DE PREPARO:

1. MISTURE TUDO NO LIQUIDIFICADOR.
2. LEVE AO FORNO POR 35 MINUTOS.

**DICA: SIRVA COM MORANGOS FRESCOS OU GANACHE VEGANO.**





## RECEITA 5 – BOLO DE FUBÁ COM COCO

### INGREDIENTES:

- 3 OVOS
- 1 XÍCARA DE FUBÁ
- 1/2 XÍCARA DE FARINHA DE ARROZ
- 1 XÍCARA DE LEITE DE COCO
- 1/2 XÍCARA DE AÇÚCAR
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO
- 1/2 XÍCARA DE COCO RALADO



### MODO DE PREPARO:

1. MISTURE OS INGREDIENTES LÍQUIDOS.
2. ACRESCENTE OS SECOS E MEXA BEM.
3. FORNO A 180°C POR 30 MINUTOS.

**DICA: FICA ÓTIMO SERVIDO COM CAFÉ OU CHÁ.**



## RECEITA 6 – BOLO DE LIMÃO SICILIANO

### INGREDIENTES:

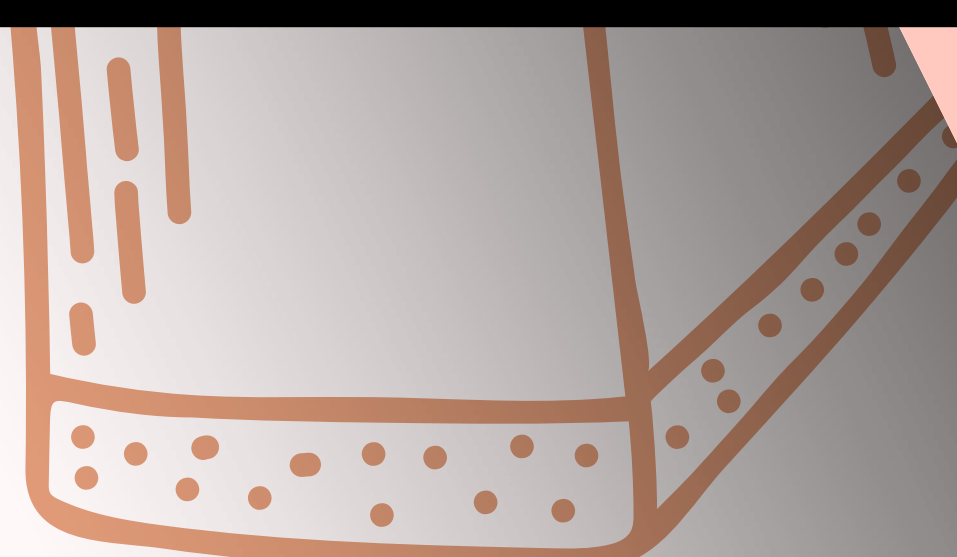
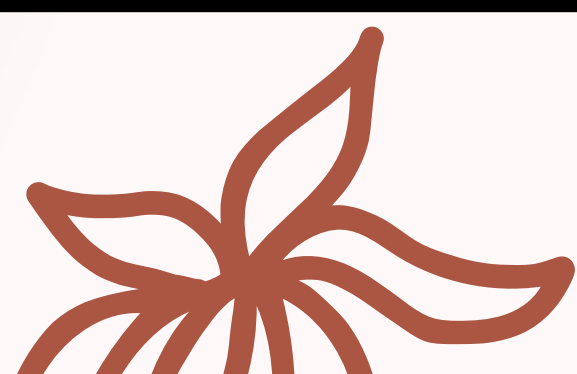
- 3 OVOS
- 1/2 XÍCARA DE ÓLEO
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR
- 1/3 XÍCARA DE SUCO DE LIMÃO SICILIANO
- RASPAS DO LIMÃO
- 1 XÍCARA DE FARINHA DE ARROZ
- 1/2 XÍCARA DE POLVILHO DOCE
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO



### MODO DE PREPARO:

1. BATA OS LÍQUIDOS.
2. ADICIONE OS SECOS E MEXA.
3. ASSE POR 30-35 MINUTOS.

**DICA: FINALIZE COM GLACÊ DE LIMÃO (AÇÚCAR + SUCO).**





## RECEITA 7 – BOLO DE MAÇÃ COM CANELA

### INGREDIENTES:

- 2 MAÇÃS RALADAS
- 3 OVOS
- 1/2 XÍCARA DE ÓLEO DE COCO
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR DEMERARA
- 1 XÍCARA DE FARINHA DE ARROZ
- 1/2 XÍCARA DE FARINHA DE LINHAÇA
- 1 COLHER (CHÁ) DE CANELA
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO



### MODO DE PREPARO:

1. MISTURE TODOS OS INGREDIENTES.
2. ASSE POR 35 MINUTOS.

**DICA: ADICIONE UVAS-PASSAS E NOZES PARA TEXTURA.**



## RECEITA 8 – BOLO DE MARACUJÁ GELADO

### INGREDIENTES:

- 1/2 XÍCARA DE SUCO DE MARACUJÁ
- 3 OVOS
- 1/2 XÍCARA DE ÓLEO
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE FARINHA DE ARROZ
- 1/2 XÍCARA DE POLVILHO DOCE
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO



### MODO DE PREPARO:

1. BATA OS INGREDIENTES.
2. LEVE AO FORNO POR 30 MINUTOS.
3. SIRVA GELADO.

**DICA: REGUE COM CALDA DE MARACUJÁ COM SEMENTES.**



## **RECEITA 9 – BOLO DE AVEIA E MEL (SEM GLÚTEN)**

### **INGREDIENTES:**

- 3 OVOS
- 1/2 XÍCARA DE ÓLEO VEGETAL
- 1/2 XÍCARA DE MEL
- 1/2 XÍCARA DE AÇÚCAR MASCADO
- 1 XÍCARA DE FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN
- 1/2 XÍCARA DE FARINHA DE ARROZ
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO



### **MODO DE PREPARO:**

1. MISTURE BEM OS LÍQUIDOS.
2. ACRESCENTE OS SECOS.
3. FORNO POR 30-35 MINUTOS.

**DICA: ADICIONE CHIA OU LINHAÇA PARA MAIS FIBRA.**



## **RECEITA 10 – BOLO DE TAPIOCA COM LEITE DE COCO**

### **INGREDIENTES:**

- **1 XÍCARA DE TAPIOCA GRANULADA**
- **1 XÍCARA DE LEITE DE COCO**
- **1/2 XÍCARA DE AÇÚCAR**
- **2 OVOS**
- **1/4 XÍCARA DE ÓLEO**
- **1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO**
- **1/2 XÍCARA DE COCO RALADO**



### **MODO DE PREPARO:**

- 1. HIDRATE A TAPIOCA NO LEITE DE COCO POR 30 MIN.**
  - 2. MISTURE COM OS DEMAIS INGREDIENTES.**
  - 3. LEVE AO FORNO POR 35 MINUTOS.**
- DICA: SIRVA GELADO COM CALDA DE COCO E CRAVO.**



**QUER IR ALÉM DAS RECEITAS?**

**CONHEÇA A CONFEITAIA – SUA ASSISTENTE INTELIGENTE  
PARA CRIAR RECEITAS PERSONALIZADAS, TIRAR  
DÚVIDAS E GARANTIR BOLOS PERFEITOS TODOS OS DIAS!  
PERSONALIZE RECEITAS COM O QUE VOCÊ TEM EM CASA**

**SUBSTITUA INGREDIENTES FACILMENTE (SEM GLÚTEN,  
VEGANO, LACTOSE)**

**RECEBA PASSO A PASSO DETALHADO INSTANTÂNEO**

**GANHE 7 DIAS GRÁTIS DE ACESSO EXCLUSIVO SÓ  
PARA LEITORES DESTA EBOOK!**



**BAIXAR MINHA CÓPIA**