

Ingredientes

Ovos - 3

Açúcar de coco - 1/2 xícara

Água morna - 1 xícara

Farinha de amêndoas - 1 xícara

Farinha de linhaça - 1 xícara

Farinha de aveia sem glúten - 1/2 xícara

Cacau em pó sem açúcar - 1/2 xícara

Sal - 1 pitada

Fermento em pó - 1 colher de sopa



Autora: Sandra Assumpção
07 de dezembro de 2015

Modo de preparo

1. Untar uma forma de bolo inglês com o óleo de coco e a farinha de aveia.
2. Bater os ovos com o açúcar de coco.
3. Na sequência, coloque os ingredientes secos e a água.
4. Misture bem e por último o pó Royal.
5. Levar ao forno pré aquecido por 25 minutos ou até dourar.