

Título: Minibolo de Blueberry Sem Lactose

Veículo: Revista News

Cidade: Aceguá

Página: Web

Cm2: 1012.02

Mídia: Web

Data: 03/03/2018

Jornalista: Revista News

05 de Março de 2018

REVISTA

NEWS

Anúncio fechado

Denunciar este anúncio

[Destaque](#) [Notícias](#) [Moda & Beleza](#) [Variedades](#) [CASANEWS](#) [Saúde](#) [Vídeos](#) [Hemeroteca](#) [Geral](#)

Home | Gastronomia | Minibolo de Blueberry Sem Lactose

Gastronomia

Minibolo de Blueberry Sem Lactose

2018-03-03

Compartilhar [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Compartilhar via e-mail](#)



Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- ½ xícara (chá) de creme vegetal derretido
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de **SupraSoy** Sem Lactose sabor logurte
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- ½ colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 xícara (chá) de blueberries frescos ou congelados
- ¼ de xícara (chá) de açúcar de confeitiro

Modo de Preparo:

Massa: Em uma vasilha, misture a farinha e o açúcar, agregue o creme vegetal derretido e os ovos. Mexa bem. Adicione o **SupraSoy** Sem Lactose sabor logurte diluído em ½ xícara (chá) de água, a essência de baunilha e o fermento, misturando até a massa ficar homogênea.

Coloque a massa em formas de papel para minibolos (forneáveis), não ultrapassando 2/3 da forma, para evitar que derrame.

Distribua os blueberries por cima, leve ao forno preaquecido (170°C) e deixe assar por 20 minutos. Espete um palito na massa para saber se está pronta.

Decoração: Depois que os bolinhos esfriarem, polvilhe açúcar de confeitiro com o auxílio de uma peneira.

Rendimento: 35 porções

Tempo de preparo: 45 minutos

Por **SupraSoy**

Tags [fit](#) [Gastronomia](#) [Minibolo de Blueberry Sem Lactose](#) [receita sem lactose](#) [SupraSoy](#)

Compartilhar [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Compartilhar via e-mail](#)