

BOLO DE NOZES SEM GLUTEN

Ingredientes

1 xícara (chá) de farinha de nozes
1 xícara (chá) de açúcar demerara
2 e 1/2 colheres (sopa) de farinha de linhaça
1 xícara (chá) de [farinha sem glúten](#)
2 colheres (sopa) de [óleo de coco](#)
1 xícara (chá) de leite de amêndoas
3 gemas
3 claras batidas em neve
1 xícara (chá) de nozes trituradas
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

Em um recipiente, misture todos os ingredientes secos, com exceção das nozes e do fermento. Misture bem. Adicione o óleo de coco, o leite de amêndoas e as gemas. Misture e incorpore as claras delicadamente. Misture as nozes e o fermento. Coloque em uma forma untada e enfarinhada, e leve ao forno pré-aquecido por 180°C por 40 minutos ou até que fique bem assado.