



## **BOLO DE FARINHA DE ARROZ INTEGRAL E KINAKO (Farinha)**

### **Ingredientes:**

2 xícaras (chá) de farinha de arroz integral

1 xícara (chá) de Farinha de Soja Pazze

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

2 xícaras (chá) de leite de soja

1/2 xícara (chá) de Óleo de Canola Pazze

1/2 xícara (chá) de uva passa

2 xícaras (chá) de maçã picada

1 colher (rasa de sobremesa) de fermento em pó

### **Modo de Preparo:**

Misturar inicialmente o açúcar mascavo e o Óleo de Canola Pazze, batendo até ficar cremoso. Em seguida acrescentar o leite de soja,. Adicionar aos poucos as farinhas previamente misturadas. Misturar bem com o auxílio de uma espátula. Despejar a massa em uma forma untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo. Assar em forno a 180°, por aproximadamente 35 minutos. Deixar esfriar e servir.

***Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)