

BOLO DE AIPIM SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

800 g de aipim ralado fino
1 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 coco grande ralado fresco
250 ml de leite de coco light
óleo de coco para untar a forma
1 pitada de sal
1 pitada de tomilho

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque todos os ingredientes, misturando bem com uma espátula

Unte uma forma com óleo de coco

Despeje a mistura da vasilha

Leve ao forno médio preaquecido para assar por aproximadamente 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/10900-bolo-de-aipim-sem-gluten-e-sem-lactose.html>