

BOLO DE FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO SEM GLÚTEN E ZERO LACTOSE

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de flocos de milho pré-cozido
- 2 xícaras (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o floco de milho pré-cozido, a água, o açúcar e o óleo.

Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 3 a 4 minutos. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Junte o coco, as gemas e as claras batidas em neve com o fermento.

Coloque a mistura em uma forma untada e polvilhada com açúcar ou flocos de milho.

Leve ao forno médio preaquecido e asse por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13601-bolo-de-flocos-de-milho-pre-cozido-sem-gluten-e-zero-lactose.html>