

BOLO DE MILHO SEM TRIGO, AÇÚCAR E GORDURA

INGREDIENTES

- 1 lata de milho cozido sem a água
- 1 xícara de uvas-passas
- 3 ovos
- 1 copo de iogurte natural
- 1 lata de fubá (use a lata de milho como medida)
- 1/2 lata de farinha de aveia (use a lata de milho como medida)
- 1 pacote de coco ralado grosso
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 lata de leite (use a lata de milho como medida)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, a uva-passa, os ovos e o iogurte.

Em seguida, adicione o fubá, farinha de aveia e o leite; continue batendo no liquidificador.

Retire do liquidificador e acrescente o coco ralado.

A seguir, adicione o fermento, mexendo delicadamente até que o mesmo se incorpore à massa.

Leve ao forno por 20 minutos a 200º C, depois abaixe o fogo para 180º C e deixe por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14087-bolo-de-milho-sem-trigo-acucar-e-gordura.html>