

BOLO DE MANDIOCA SEM GLÚTEN E LACTOSE

INGREDIENTES

1 kg de mandioca crua e ralada grossa

3 ovos

1 xícara de leite de cereais (amêndoas, arroz, coco)

2 e 1/2 xícaras de açúcar

2 colheres de margarina 0% lactose

1 colher (café) de sal

1 colher (sopa) de fermento químico

150 g de coco ralado seco ou úmido

150 g de queijo ralado 0% lactose (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o forno para preaquecer a 180° C por 15 minutos.

Em uma tigela, misture todos ingredientes, exceto o fermento.

Após obter uma mistura homogênea, coloque o fermento e misture com delicadeza.

Coloque em uma forma média untada com óleo e farinha 0% glúten (de sua preferência), faltando um espaço de 2 dedos para a borda (25 cm).

Em seguida, leve para assar até dourar por cerca de 40 minutos.

Faça o teste do palito: quando estiver dourado, espete o palito no bolo, e se ele sair sujo, a massa ainda está crua.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14517-bolo-de-mandioca-sem-gluten-e-lactose.html>