BOLO DE MILHO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

1 xícara de leite de coco (200 ml)

1 xícara de fubá de milho

2 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de milho verde

3 colheres (sopa) de óleo de coco

3 colheres (sopa) de coco ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador todos os ingredientes, exceto o fermento, e bata até misturar tudo.

Em seguida, acrescente o fermento e misture com uma colher (tire o copo do liquidificador da base para evitar acidentes).

Unte a forma com óleo de coco e fubá e despeje a mistura.

Leve ao forno em temperatura de 180º C por cerca de 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15395-bolo-de-milho-sem-gluten-e-sem-lactose.html