

# BOLO SEM LACTOSE

## INGREDIENTES

- 8 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de margarina com sal
- 200 ml de leite de coco
- 8 colheres (sopa) de açúcar cristal
- 1 ovo
- 1 colher (sobremesa) de fermento

## MODO DE PREPARO

Misture o ovo, o amido de milho, o açúcar, a margarina e o leite de coco em uma vasilha média ou grande.

Bata tudo manualmente, mas você pode experimentar bater com uma batedeira, neste caso, acrescente o amido de milho aos poucos.

Quando a massa estiver homogênea, pode acrescentar o fermento para bolo, que é aquele branquinho, o mais comum do supermercado.

Enquanto mistura suavemente o fermento com a massa, deixe o forno aquecendo por 15 minutos a 180° C.

Unte a forma com manteiga e um pouco de amido de milho e despeje a massa.

Achei a massa bem branquinha, então salpiquei chocolate em pó para adicionar uma cor ao bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16528-bolo-sem-lactose.html>