BOLO DE MILHO FOFINHO E LEVE SEM GLUTEN NEM LACTOSE

INGREDIENTES

4 xícaras de milho verde cru

1 xícara de óleo de soja

1 xícara de açúcar

4 ovos

3 colheres (sopa) de farinha de arroz

2 colheres (sopa) de coco ralado fresco

2 colheres (sopa) de fermento químico em pó

1 xícara de leite de coco fresco

50 ml de chá de canela e erva doce juntos

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador por 5 minutos.

Despeje em uma forma untada com margarina e polvilhada com fubá.

Leve ao forno pré aquecido a 200ºC por aproximadamente 50 minutos ou até dourar.

Quando estiver pronto ao enfiar uma faca no meio sairá limpa, assim o bolo já estará assado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16895-bolo-de-milho-fofinho-e-leve-sem-gluten-nem-lactose.html