

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 200°C por aproximadamente 50 minutos ou até dourar.

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

©2024 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>