

# BOLO DE MILHO SEM FARINHA (SEM GLÚTEN/LIGHT)

## INGREDIENTES

1 lata de milho

3 ovos

1 xícara de leite de coco

1 xícara de coco ralado

1 caixinha de creme de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

3 colheres (sopa) bem cheias de stevia culinário (Se quiser mais doce, adicionar mais à gosto)

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, ou em uma forma de silicone sem untar e asse em banho-maria (água já fervente) por 50 minutos a 160º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22137-bolo-de-milho-sem-farinha-sem-gluten-light.html>