BOLO PAMONHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

OBS: utilizar a lata de milho como medidor

3 ovos

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 lata de milho verde escorrido

a mesma lata de flocos de milho

a mesma lata de açúcar

1/2 lata de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes exceto o fermento no liquidificador

Acrescente o fermento em pó

Leve ao forno por cerca de 40 minutos

Sirva quente ou frio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2352-bolo-pamonha-sem-gluten-e-sem-lactose.html