

BOLO DE MILHO CREMOSO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

1 lata de milho verde com água e tudo

1/2 lata da mesma de óleo

1 lata da mesma de açúcar mascavo

1/2 lata da mesma de fubá

4 ovos

2 colheres bem cheias de farinha de arroz

2 colheres de coco ralado

1 colher e 1/2 de chá bem cheia de fermento em pó

1 colher de sopa de erva-doce

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Acrescente o coco ralado, erva-doce e o fermento, misture.

Unte a forma com azeite e farinha de arroz.

Leve para assar no forno preaquecido a 180°C por 35 minutos mais ou menos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31084-bolo-de-milho-cremoso-sem-gluten.html>