

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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