BOLO DE MILHO SEM GLÚTEN DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 lata de milho sem água

1 lata de leite condensado

3 ovos

100 g de coco ralado (seco e sem açúcar)

1 colher (sopa) de margarina ou 2 colheres (sopa) de óleo de coco líquido)

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de canela em pó ou açúcar de confeiteiro (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite condensado, o milho, a margarina (ou óleo de coco) e pouco mais da metade do coco ralado

Bata até obter uma massa homogênea e desligue o liquidificador

Acrescente o restante do coco ralado e o fermento em pó; misture delicadamente com uma espátula de baixo para cima

Despeje a massa em forma de silicone com buraco ou em formas pequenas de cupcake, untada com margarina ou óleo de coco

Asse em forno preaquecido a 200

Desenforme e se preferir polvilhe a canela em pó ou açúcar de confeiteiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9749-bolo-de-milho-sem-gluten-de-liquidificador.html