

BOLO DE MILHO SEM TRIGO E AÇÚCAR

INGREDIENTES

- 1 lata de milho cozido sem a água
- 1 lata de fubá (a mesma medida da lata do milho)
- 1 xícara de uvas passas brancas
- 1 garrafa pequena de leite de coco
- 3 ovos
- 1/2 lata de óleo (a mesma medida da lata do milho)
- 1 pacote de coco ralado
- 1 colher (chá) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes, menos o fermento e o coco ralado

Retire do liquidificador e acrescente o coco ralado

Em seguida, adicione o fermento, mexendo delicadamente até que o mesmo se incorpore à massa

Leve ao forno por 20 minutos em temperatura alta de 200

Depois deixe mais 10 a 15 minutos em temperatura baixa a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10309-bolo-de-milho-sem-trigo-e-acucar.html>