

BOLO DE AIPIM SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

- 800 g de aipim ralado fino
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 coco grande ralado fresco
- 250 ml de leite de coco light
- óleo de coco para untar a forma
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de tomilho

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque todos os ingredientes, misturando bem com uma espátula

Unte uma forma com óleo de coco

Despeje a mistura da vasilha

Leve ao forno médio preaquecido para assar por aproximadamente 40 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10900-bolo-de-aipim-sem-gluten-e-sem-lactose.html>