

BOLO SEM GLÚTEN E SEM CASEÍNA ANIMAL

INGREDIENTES

- 400 ml leite de coco
- 1 lata de milho sem a água
- 1 lata de óleo de girassol (mesma medida da lata de milho)
- 12 colheres de farinha de milho sem glúten
- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 4 ovos inteiros
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar demerara (pode ser qualquer açúcar)
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador

Coloque em assadeira com furo no meio grande, previamente untada com óleo de girassol e polvilhada com farinha de milho

Asse por cerca de 40 minutos no forno a 200° C ou até ficar dourado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6374-bolo-sem-gluten-e-sem-caseina-animal.html>