

Bolo de milho cremoso

8 porções

Ingredientes

ou

200 gramas de milho verde cru

ou

1 garrafa de leite de coco (200 g)

ou

80 gramas de eritritol

ou

1 colher de sopa de margarina (20 g)

ou

2 unidades de ovo de galinha cru (156 g)

ou

3 cols (sopa) de farinha de amêndoa - Relva verde (45 g)

ou

3 colheres (sopa) de farinha de trigo integral Jasmine (30 g)

ou

3 colheres de sopa cheias de aveia em flocos crua (45 g)

ou

1 colher de sopa de fermento químico em pó (10 g)

Método de preparo

1

No liquidificador, bata o milho com o leite de coco, o eritritol e a margarina, até obter uma mistura bem homogênea. Adicione os ovos e bata mais um pouco. Em seguida, adicione a farinha de coco ou amêndoa ou trigo e o fermento, batendo mais uma vez. Coloque a massa em um refratário já untado e leve ao forno pré-aquecido a 180°C, asse por aproximadamente 45 minutos ou até começar a dourar.