

BOLO DE MILHO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE:

Ingredientes:

2 xícaras de leite (*podendo ser substituído por: suco de laranja natural, extrato de soja - leite de soja*)

1 ½ xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de milho média

¼ de xícara de óleo

5 ovos

1 colher de fermento químico

1 pitada de sal



Modo de Preparo:

Levar ao fogo o leite ou as outras opções e acrescentar a farinha de milho, o óleo, o sal e o açúcar. Quando começar a ferver cozinhar por 5 minutos. Deixe esfriar. Bater na batedeira as claras em neve e acrescentar as gemas e logo acrescente a massa cozida em pequenas porções, batendo sempre. No final acrescente o fermento delicadamente e leve ao forno a 220°C por aproximadamente 40 minutos.