BOLO DE MILHO COM RECHEIO DE BRIGADEIRO DE MILHO

INGREDIENTES

BOLO DE MILHO

180 g de farinha de trigo

225 g de açúcar

120 g de manteiga

2 ovos

1 colher (chá) de fermento químico em pó

1 lata de polpa de milho

100 g de leite

BRIGADEIRO DE MILHO

1 lata de leite condesado

100 g de creme de leite

50 g de leite de coco

1 lata de milho

70 g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

MASSA

No liquidificador coloque a polpa do milho (sem a água), o açúcar, a manteiga, os ovos e o leite. Bata ate que o milho tenha sido triturado.

Com o auxílio de uma peneira, acrescente a farinha de trigo e o fermento químico em pó. Bata até que vire uma massa homogênea.

Coloque no forno em temperatura média de 30 a 40 minutos.

BRIGADEIRO DE MILHO

No liquidificador acrescente a polpa do milho (sem a água), o leite de coco, o leite condesado e o creme de leite. Bata até a polpa do milho ser triturada.

Em uma panela, peneire a mistura ate que as cascas do milho sumam.

Em fogo baixo mexa sem parar, quando sentir o brigadeiro começar a engrossar acrescente o chocolate.

Quando estiver em ponto de brigadeiro pode desligar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12954-bolo-de-milho-com-recheio-de-brigadeiro-de-milho.html