

BOLO DE MILHO TOP! SEM FARINHA

INGREDIENTES

1 xícara de óleo
200 ml de leite de coco
3 ovos
1 lata de milho cozido sem a água
1 xícara de milho em flocos
1 xícara de açúcar cristal
1 colher (sopa) de fermento
100 g de coco ralado
100 g de queijo parmesão ralado grosseiramente
margarina para untar

MODO DE PREPARO

Misture e bata aos poucos os ingredientes no liquidificador, começando pelos líquidos.

Unte a forma com margarina e um pouco de milho.

Despejar na forma untada e coloque no forno preaquecido a 180º C por 30 - 35 minutos.

Retire do forno esperar esfriar para se servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14107-bolo-de-milho-top-sem-farinha.html>