

BOLO CREMOSO DE MILHO SEM FARINHA

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 4 ovos
- 1 lata de milho verde escorrida
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 100 g de coco ralado (se não tiver açúcar no coco, aumente a quantidade de açúcar da massa)
- 100 g de queijo ralado (parmesão ou minas padrão, o que tiver)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 forma untada e enfarinhada (quanto menor a fôrma, mais alto fica o bolo)

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno na temperatura máxima.

No liquidificador, bata o leite, o óleo e 4 ovos por aproximadamente 5 minutos.

Em seguida, adicione o milho, a manteiga, o açúcar, o coco e o queijo, e bata por mais aproximadamente 3 minutos.

Abaixe a temperatura do forno para 180° C.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar por 40 minutos ou até que, ao enfiar um palito ou garfo, o mesmo saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14500-bolo-cremoso-de-milho-sem-farinha.html>