BOLO DE MILHO CREMOSO E MOLHADINHO

INGREDIENTES

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

4 ovos

1 lata milho verde (sem água)

3 colheres de manteiga

1 1/2 xícara de açúcar

100 g de coco ralado úmido e adoçado

50 g de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Adicione ao liquidificador todos os ingredientes menos o fermento, bata por 5 minutos.

Adicione o fermento em pó e bata por mais 1 minuto.

Unte a forma com manteiga e farinha.

Leve ao forno preaquecido à 180º C por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14707-bolo-de-milho-cremoso-e-molhadinho.html