BOLO DE MILHO NATURAL

INGREDIENTES

3 xícaras de milho cortados da espiga

300 g de leite condensado

3 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o milho, o leite condensado, os ovos, o leite, a manteiga e a farinha de trigo

Bata em alta velocidade por aproximadamente 5 minutos ou até a massa estiver homogênea

Após, adicione o fermento químico e bata por aproximadamente 1 minuto

Unte a assadeira com manteiga

Leve ao forno médio a 200º C durante 60 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1478-bolo-de-milho-natural.html