

# BOLO DE MILHO DO MARCELO

## INGREDIENTES

4 ovos em temperatura ambiente  
1 e 1/2 xícara (chá) de leite em temperatura ambiente  
1/2 xícara (chá) de óleo  
1 lata de leite condensado  
1/2 xícara (chá) de queijo ralado  
1/2 xícara (chá) de coco ralado  
2 espigas de milho grandes  
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha  
1 xícara (chá) de açúcar  
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno 180 °C.

Unte uma forma de 23 cm somente com manteiga.

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes menos o açúcar, farinha e fermento em velocidade alta por 3 minutos.

Em uma tigela grande, acrescente os ingredientes secos com a mistura do liquidificador e mexa bem.

Coloque a mistura na forma untada e leve ao forno por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14940-bolo-de-milho-do-marcelo.html>