

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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