

BOLO DE MILHO TIPO PAMONHA

INGREDIENTES

2 e 1/2 copos de leite

1 copo de fubá

2 copos de açucar

1/2 copo de óleo

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 ovos

1 lata de milho (com água)

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque todos os ingredientes e bata bem.

Após bater, misture o coco ralado e o fermento em pó.

Em seguida, despeje a massa em uma forma untada.

Leve ao forno preaquecido a 180º C até que esteja douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14959-bolo-de-milho-tipo-pamonha.html>