

# BOLO DE MILHO TIPO PAMONHA

## INGREDIENTES

- 2 e 1/2 copos de leite
- 1 copo de fubá
- 2 copos de açúcar
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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