

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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