

BOLO DE MILHO CREMOSO SEM TRIGO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 100 g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite condensado, o milho, a manteiga e os ovos.

Em um recipiente, acrescente a massa batida junto com o coco ralado e o fermento em pó.

Em seguida, despeje a massa em uma forma untada.

Leve para assar por aproximadamente 40 minutos em temperatura de 180° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15251-bolo-de-milho-cremoso-sem-trigo.html>