

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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