

BOLO DE MILHO (TIPO PAMONHA)

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de leite condensado

1 lata de milho verde com a água

3 colheres (sopa) de maisena

3 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata todos os ingredientes por cerca de 3 a 4 minutos até misturar bem.

Unte uma forma redonda pequena (forma de pudim) com manteiga e farinha e despeje a massa.

Em seguida, leve ao forno em temperatura média por aproximadamente 1 hora (ele vai ficar molhadinho por dentro!).

Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e sirva-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15746-bolo-de-milho-tipo-pamonha-2.html>