

BOLO DE MILHO DA VINHA

INGREDIENTES

1 lata de milho verde escorrido
1/2 lata de óleo (medida da lata de milho)
1 lata de açúcar (medida da lata de milho)
1 lata de milharina (medida da lata de milho)
4 ovos
1 colher (sopa) de coco ralado
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 tampa de fermento

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, bata a clara em ponto de neve e reserve.

Em um liquidificador adicione o milho verde, o óleo, o açúcar, as gemas e a milharina, e bata até que a mistura fique homogênea.

Coloque a mistura batida no liquidificador em uma tigela a parte, acrescente as 2 colheres generosas de farinha de trigo e misture até ficar homogêneo.

Em seguida, acrescente o coco ralado e o queijo parmesão, misture e acrescente a clara em neve, incorporando bem na massa, e por último, acrescente o fermento.

Despeje a mistura em uma assadeira untada com margarina e farinha de trigo (recomendo uma forma de assar pudim).

Leve para assar em forno médio 180° C, preaquecido, por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16193-bolo-de-milho-da-vinha.html>