

# BOLO DE MILHO CREMOSO (SEM FARINHA DE TRIGO)

## INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de milho verde
- 4 ovos
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 250 g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de margarina

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, adicione as 2 latas de milho verde (escorra a água da lata), junto com os ovos e a margarina.

Bata até que todos os ingredientes estejam bem misturados e o milho triturado.

Adicione as 2 latas de leite condensado e bata até se misturar.

Acrescente o fermento em pó e bata novamente.

Em uma bacia, derrame toda a massa e acrescente o coco aos poucos até obter uma massa homogênea.

Coloque em uma forma retangular e asse de 30 a 35 minutos.

Asse numa temperatura de 180º C e verifique com um garfo ou palito se está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16990-bolo-de-milho-cremoso-sem-farinha-de-trigo.html>