

# BOLO DE MILHO CREMOSO MARAVILHOSO

## INGREDIENTES

- 2 latas de milho verde sem a água
- 2 latas de leite condensado
- 150 ml de óleo
- 14 colheres (sopa) bem cheias de flocão/milharina
- 100 ml de leite
- 3 colheres (chá) de fermento em pó
- coco ralado a gosto e opcional

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador por uns 2 minutos ou até que se misture por completo, deixando para adicionar por último o fermento e o coco ralado.

Despeje em uma forma untada e enfarinhada e coloque para assar por 50 minutos ou até que o palito saia mais ou menos limpo, pois ele fica bem cremoso, em forno preaquecido a 200° C.

Não abra o forno antes de 30 minutos pois pode afundar o meio.

Asso em uma forma de 40 cm retangular, para assar em uma de furo no meio redonda use a de 25 de diâmetro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17354-bolo-de-milho-cremoso-maravilhoso.html>