

# BOLO DE MILHO CREMOSO COM COCO

## INGREDIENTES

- 2 latas de milho
- 1 lata de leite condensado
- 100 g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo (ou a quantidade de sua preferência)

## MODO DE PREPARO

Acrescente o milho, o leite condensado, o óleo e os ovos e bata no liquidificador até ficar homogêneo (cerca de 5 minutos).

Acrescente o coco ralado e misture.

Após acrescentar o coco, coloque o fermento.

Coloque em uma assadeira untada e coloque no forno à 180° C, por cerca de 35 minutos ou até ficar bem dourado.

Se passar do tempo e não ficar dourado, aumente a temperatura do forno e deixe por mais 10 ou 15 minutos.

Espere esfriar e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17917-bolo-de-milho-cremoso-com-coco.html>