

BOLO DE MILHO TIA KARLINHA

INGREDIENTES

1 lata de milho

1 xícara de óleo

3 ovos

50 g de coco ralado

2 xícara de açúcar

8 colheres (sopa) de fubá

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de fermento químico

erva doce a gosto / 1 colher (chá) erva doce

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata, o milho, óleo e os ovos e reserve.

Numa vasilha, misture os ingredientes secos, o fubá, açúcar, coco ralado, erva doce, fermento.

Misture todos os secos.

Acrescente o leite e misture novamente.

Numa forma untada com margarina e polvilhada com fubá, despeje a mistura.

Leve ao forno preaquecido, por 45 minutos a 180° C ou até dourar, ficar moreno.

Depois acrescente o creme do liquidificador, na vasilha dos secos e misture bem.

Pode substituir o leite por leite de coco, ou meio a meio, pode polvilhar canela e açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18463-bolo-de-milho-tia-karlinha.html>