

BOLO DE MILHO VERDE COM COCO RALADO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde sem a água
- 1 lata de fubá (medir na lata de milho)
- 1 lata de leite (medir na lata de milho)
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento
- 6 colheres (sopa) de coco ralado
- 3 ovos
- 1 lata de açúcar (medir na lata de milho)
- 1/2 lata de óleo (medir na lata de milho)

MODO DE PREPARO

Coloque em um liquidificador o milho verde, os ovos, o açúcar, o fermento, o óleo, o leite, o coco ralado e bata por 2 minutos.

Pare de bater, acrescente o fubá e volte a bater por mais 2 minutos.

Após terminar de bater, deixe descansar no liquidificador por 3 minutos.

Unte uma forma com manteiga e trigo, em seguida, despeje o conteúdo do liquidificador na forma e asse a 200° C por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18665-bolo-de-milho-verde-com-coco-ralado.html>