

BOLO DE MILHO SUPREMO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 150 g de margarina
- 400 g de milho em conserva (2 latas)
- 200 g de creme de leite
- 450 ml de leite integral
- 3 ovos
- 1 xícara de coco ralado (sem açúcar)
- 1 e 1/2 xícara de flocos de milho (flocão)
- 1 colher de fermento em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite, o milho e o leite líquido (reserve).

Em uma tigela, misture a margarina e o açúcar.

Após estar bem misturado acrescente os ovos, a essência de baunilha e misture até ficar bem homogênea.

Acrescente a mistura do liquidificador, o flocos de milho, o coco ralado e misture bem.

Por último acrescente o fermento em pó e misture bem.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno em 200º C, preaquecido, por aproximadamente 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19094-bolo-de-milho-supremo.html>