

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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