

BOLO DE MILHO SEM FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

- 04 ovos
- 1 pacote de 100 g de coco ralado
- 2 latas de milho (sem a água)
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 2 latas de leite condensado
- 1 colher (sobremesa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho sem a água, os ovos e o leite condensado por 4 minutos.

Após bater bem, adicione os demais ingredientes e por último o fermento.

Unte a forma com manteiga ou margarina e pode ser untada com açúcar cristal, fubá ou farinha de trigo (eu prefiro açúcar cristal).

Leve ao forno a 180° C, por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19758-bolo-de-milho-sem-farinha-de-trigo.html>