

BOLO DE MILHO VERDE DA ESPIGA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de milho direto da espiga
- 1 xícara de farinha de trigo sem fermento
- 1 xícara de leite
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 3 ovos inteiros
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 pacotinho de coco ralado
- 1 colher (sopa) rasa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho retirado da espiga, o leite, os ovos e a margarina.

Bata bem até triturar o milho.

Em seguida, coloque a mistura na batedeira, acrescentando a farinha de trigo o açúcar, o coco ralado e, por último, o fermento.

Unte uma forma com um furo no meio e coloque para assar em forno preaquecido a 180º C.

Asse por mais ou menos 1 hora ou até dourar e quando espetar um garfo o mesmo sair limpo.

Retire do forno, espere esfriar um pouco para desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19981-bolo-de-milho-verde-da-espiga.html>