

BOLO DE MILHARINA SABOROSO DA DANY

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 4 xícaras de milho
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar peneirada
- 4 pitadas de erva doce
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de 100 g de coco ralado em flocos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos em um recipiente de plástico e acrescente o açúcar peneirada, bata em velocidade alta na batedeira até dobrar de tamanho e ficar homogêneo.

Acrescente a margarina e bata em velocidade alta até se formar um creme.

Acrescente a farinha de trigo, o milho, e o leite aos poucos, bata tudo por 3 minutos.

Depois de bater tudo acrescente o fermento em pó e misture bem delicadamente com uma colher de pau sem bater.

Unte uma forma de 35 cm redonda com fundo solto com margarina e farinha de trigo e despeje a massa com delicadeza.

Leve ao forno preaquecido com temperatura de 290° C ou forno médio por 45 minutos ou até que furando com uma faca ela saia limpa.

Retire do forno e ainda quente desenforme em um prato para bolo ou de sua preferência, deixe o fundo para cima.

Corte o fundo com uma faca de serra e fure-o.

Pegue a metade da lata de leite condensado e misture com 250 ml de água em temperatura ambiente, e molhe todo o bolo ainda quente.

Com a outra metade do leite condensado misture 150 ml de água temperatura ambiente, mexa e acrescente o coco e cubra todo o bolo.

Está pronto e pode servir gelado se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20531-bolo-de-milharina-saboroso-da-dany.html>