

BOLO DE MILHARINA SABOROSO DA DANY

INGREDIENTES

4 ovos

4 colheres (sopa) de margarina

3 xícaras de farinha de trigo

4 xícaras de milharina

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, a milharina, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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