

BOLO DE MILHO FÁCIL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde escorrida
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 1 colher de margarina
- 1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a uma temperatura de 180º C.

No liquidificador, bata ligeiramente o milho com a margarina, os ovos e o leite condensado (não bata muito para não triturar o milho).

Tire do liquidificador e misture em uma tigela, delicadamente, com uma colher, o coco ralado e o fermento.

Coloque a massa em uma assadeira untada com margarina e farinha, e leve ao forno por 30 minutos, ou até que, espetando um palito de dentes no bolo, ele saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20594-bolo-de-milho-facil-de-liquidificador.html>