

BOLO DE MILHO VERDE SEM FARINHA

INGREDIENTES

- 2 latas de milho verde sem a água
- 5 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de margarina
- 1 colher de açúcar
- 1 pacote de 100 g de coco ralado
- 1 colher bem cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes (exceto o coco ralado) ao liquidificador e bata bem.

Com o liquidificador desligado, acrescente o coco e misture-o muito bem com uma colher.

Coloque a massa em uma forma redonda com furo central (média a grande) untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C) de 40 a 50 minutos.

Espere amornar para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22185-bolo-de-milho-verde-sem-farinha.html>