

BOLO DE MILHO ESPECIAL

INGREDIENTES

4 xícaras de trigo com fermento
2 xícaras de flocão de milho
2 xícaras de açúcar
1 xícara de leite líquido
3 ovos grandes e inteiros
1 pacote de 50 g de coco ralado
1 pacote de 100 g de queijo ralado
2 colheres de emustab (opcional)
1 lata de leite condensado
250 g de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata bem a margarina com o açúcar, em seguida acrescente os ovos e bata bem.

Adicione aos poucos o trigo e o flocão de milho alternadamente com o leite.

Adicione 2 colheres de coco ralado, a metade do queijo ralado e por último o emustab.

Despeje a massa em uma forma untada com margarina e trigo e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até que ao espetar um palito, ele saia limpo.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela, leve em fogo baixo o leite condensado e o restante do coco e do queijo ralado.

Mexa sempre até obter ponto de beijinho e quando estiver fervendo, desligue o fogo.

Passa a cobertura ainda quente sobre o bolo, pois ela endurece rápido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22433-bolo-de-milho-especial.html>