

BOLO DE MILHO VEGANO (CREMOSO)

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de milho-verde lavado e e escorrido (serve milho em lata)
- 2 xícaras (chá) cheias de farinha de milho pra cuscuz (flocão)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 400 ml de leite de coco
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (café) de sal
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

DICA

Esse bolo fica muito macio e cremoso, sua textura não fica seca como os outros bolos, a cremosidade é notável!

Se quiser, adicione cravo ou canela na massa ou até mesmo erva-doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22670-bolo-de-milho-vegano-cremoso.html>