

BOLO DE MILHO FOFINHO E MOLHADINHO

INGREDIENTES

- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 10 colheres (sopa) de flocos de milho
- 1 e 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 3 latas de milho-verde em conserva
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 garrafinha de leite de coco
- 1 caixinha de creme de leite (200 ml)
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o creme de leite, o leite de coco, o milho, os ovos e a margarina, e reserve.

Na vasilha da batedeira, coloque a farinha de trigo, o açúcar e os flocos de milho.

Acrescente a mistura e bata até obter um creme homogêneo.

Acrescente o fermento e misture levemente com uma colher de pau.

Despeje em uma forma com furo central, untada e enfarinhada (no caso, a minha forma é de número 26 porque essa receita é para um bolo relativamente grande).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23278-bolo-de-milho-fofinho-e-molhadinho.html>