

# BOLO COM FLOCOS DE MILHO BAIANO

## INGREDIENTES

250 g de manteiga  
2 xícaras (300 ml) de açúcar  
4 ovos  
3 xícaras (300 ml) de farinha de trigo  
1 xícara (300 ml) flocos de milho  
1 xícara (300 ml) de leite de coco  
1 colher (sobremesa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata na batedeira ou na mão o açúcar e a manteiga até forma uma massa cremosa.  
Acrescente os 4 ovos inteiros e continue batendo, essa parte dos ovos requer um maior tempo batendo.  
Acrescente a farinha de trigo e continue batendo 1 minuto só para mexer a massa.  
Acrescente o flocos de milho e continue batendo até a massa se unir completamente.  
Acrescente o leite de coco e bata bem.  
Por fim, acrescente o fermento e misture bem.  
Unte uma forma de alumínio com manteiga e farinha de trigo, despeje a mistura e leve ao forno numa temperatura de 180º C por uns 40 minutos.  
Depois é só comer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26579-bolo-com-flocos-de-milho-baiano.html>