

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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