

# BOLO BOM BOCADO DE MILHO VERDE

## INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo com fermento
- 1 xícara de floco de milho
- 1 xícara de leite
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 e 1/2 caixa de leite condensado
- 1/2 xícara de óleo
- 2 colheres cheias de margarina
- 2 ovos

## MODO DE PREPARO

Preaquecer o forno em temperatura média, por 10 minutos.

Bater todos os ingredientes no liquidificador, por mais de 2 minutos.

Colocar a massa em uma forma com furo, untada com bastante margarina e polvilhada com açúcar e canela.

Cubra com papel alumínio e leve para assar por 40 minutos, em fogo baixo.

Retire o papel alumínio e deixe assar por mais 20 minutos, em fogo médio.

Desenforme quente.

Obs: o leite é opcional, pode ser trocado pelo leite de coco e polvilhar com coco ralado em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28410-bolo-bom-bocado-de-milho-verde.html>