

BOLO DE MILHO CREMOSO E PRÁTICO

INGREDIENTES

2 ovos

100 g de coco ralado úmido e adoçado

2 latas ou sachês de milho verde

1 lata de leite condensado

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes (exceto o fermento) no liquidificador por aproximadamente 5 minutos.

Incluir o fermento e bater por 30 segundos no liquidificador.

Em uma forma untada com margarina e farinha de trigo despeje a massa e polvilhe um pouco de coco ralado (opcional).

Leve ao forno até ficar dourado (aproximadamente 35 a 40 minutos com temperatura de 180° a 200°C).

Sirva quente ou frio com um cafezinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29822-bolo-de-milho-cremoso-e-pratico.html>