

BOLO PAMONHA DELICIOSO

INGREDIENTES

- 3 ou 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1/2 copo de óleo
- 1 lata de milho verde ou 4 espigas de milho
- 3 xícaras de flocão de milho
- 1 pacote pequeno de coco ralado
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, açúcar, leite, leite de coco e depois os demais ingredientes.

Por último coloque o fermento e mexa delicadamente.

Unte a forma e enfarinhe.

Asse por aproximadamente 40 minutos em forno preaquecido a 180°C.

Se quiser acrescentar um pouquinho de queijo também fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30906-bolo-pamonha-delicioso.html>