

# 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 180ºC.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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