

BOLO CAIPIRA DE FARINHA DE MILHO

INGREDIENTES

4 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de farinha de milho
50 g de queijo parmesão ralado
100 g de coco ralado
3 colheres bem cheias de margarina
1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Bata os ovos inteiros com o açúcar até ficar bem clarinho.

Ferva o leite e junte a margarina, até derreter.

Com a batedeira ligada, adicione o leite quente e bata bastante.

Com a batedeira bem devagar, adicione a farinha de trigo, farinha de milho, o queijo parmesão e o coco ralado, até misturar bem.

Já com a batedeira desligada, coloque o fermento e mexa suavemente.

Aqueça o forno a 180°C.

Unte uma assadeira e leve ao forno por aproximadamente 30 a 40 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31297-bolo-caipira-de-farinha-de-milho.html>