

BOLO DE MILHO RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

1 lata de milho (retirar a água de conserva e por água filtrada)

milharina (a mesma medida da lata de milho)

açúcar (metade da lata de milho)

4 ovos

3 colheres de manteiga ou margarina

1 vidro de leite de coco

100 g de coco ralado

2 colheres de farinha de trigo

1 colher cheia de fermento

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o milho, a milharina, manteiga, açúcar, os ovos, o leite de coco e a farinha de trigo. Bata tudo por 3 minutos.

Junte o fermento e coco ralado e misture com uma colher.

Ponha numa forma redonda ou quadrada untada e leve ao forno médio por 45 minutos.

Quando espetar o bolo com o garfo o mesmo não sairá limpo como os outros bolos convencionais, mais isso é intencional, pois o bolo ficara com a mesma consistência de pamonha .

Regue com leite de coco e polvilhe com coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31876-bolo-de-milho-rapido-e-facil.html>