

# BOLO DE MILHO CREMOSO DA GAU

## INGREDIENTES

- 2 latas de milho (sem a água)
- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de fubá (bem cheia)
- 1 colher de sopa de farinha de trigo (bem cheia)
- 200g de creme de leite sem soro
- 1/2 copo de leite integral (250 ml)
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó
- 25 g de coco ralado fresco
- 1 colher de sobremesa essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, os ovos, o creme de leite e o leite integral.

Acrescente o açúcar, o fubá, e a farinha de trigo.

Por último acrescente a essência de baunilha e o fermento em pó.

Unte uma forma redonda de furo e despeje a massa do bolo (a massa ficará um pouco líquida mesmo)

Coloque o coco ralado fresco por cima.

Leve ao forno preaquecido a 250°C por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32668-bolo-de-milho-cremoso-da-gau.html>