BOLO PAMONHA NA PALHA DO MILHO

INGREDIENTES

3 espigas grandes de milho ou 3 latas de milho sem a água

100 ml de leite de coco

150 ml de leite condensado

220 g de açúcar ou 1 copo (americano)

50 g de queijo ralado

50 g de coco ralado

220 ml de leite integral ou 1 copo (amercicano)

3 colheres (sopa) de margarina em temperatura ambiente

2 ovos inteiros

100 g de fubá

100 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Corte os milhos, retire os grãos e coloque no liquidificafor com o leite

Bata tudo por mais 2 minutos e arrume palhas de milho na assadeira (você vai precisar de palhas do milho fervidas por 10 minutos em água morna para amolecer a palha) de forma que cubra toda a assadeira

obs esse bolo é mole só fica pronto depois q retirar do forno e deixar uns 20mins esfriar ,ai sim desenforme com cuidado ,se quiser deixar uns 30 mins na geladeira fica melhor ainda tem consistência de pamonha ,maravilhoso

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3300-bolo-pamonha-na-palha-do-milho.html