

# BOLO DE MILHO MOÇAMBICANO

## INGREDIENTES

1 xícara de óleo

3 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de milho branco (usado em Moçambique para fazer xima)

1 xícara de farinha trigo

1 xícara de leite de coco

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

1 colher de chá de erva doce

## MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o óleo, os ovos, o leite de coco e o açúcar. Bata bem (média de cinco minutos).

Numa vasilha misture o líquido com os ingredientes secos.

Leve ao forno numa forma untada e polvilhada (polvilhe com uma mistura de açúcar e canela) por, aproximadamente, 30 minutos.

Quando estiver pronto polvilhe com uma mistura de açúcar e canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33876-bolo-de-milho-mocambicano.html>