

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>