

BOLO DE MILHO PAMONHA

INGREDIENTES

3 ovos

1 garrafinha de leite de coco (200 ml)

1 lata de milho (com a água)

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de milho pré-cozida (Referencia: Kimilho Yoki)

1 colher de sopa de margarina (bem cheia)

1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador, por último o fermento.

Untar a forma com margarina e trigo

Assar em forno 180 a 200°C por 40 minutos.

O bolo não cresce e é um bolo pequeno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34368-bolo-de-milho-pamonha.html>