

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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