

BOLO DE CREME DE MILHO COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de creme de milho
- 2 xícaras (chá) de trigo para bolo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras de (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1 xícara (chá) de óleo de cozinha
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa cheia de fermento em pó
- 1/2 xícara de chá de leite condensado
- 2 ovos

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos inteiros, com o açúcar, o óleo e o leite por 3 minutos.

Junte o creme de milho e o trigo, bata novamente.

Por último coloque o leite condensado, o leite de coco e o sal, misture tudo.

Por último colocar o fermento.

Bata de leve somente para misturar todos os ingredientes.

Unte uma forma de preferência de buraco no meio e leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 minutos.

Se você quiser pode colocar uma cobertura de sua preferência. E bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38092-bolo-de-creme-de-milho-com-leite-de-coco.html>