

BOLO BAIANO DE PAMONHA

INGREDIENTES

- 12 espigas de milho grandes
- 1 copo americano de óleo
- 2 copos americanos de açúcar
- 2 copos americanos de leite
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 5 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes. Coloque em forma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.

Leve ao forno médio preaquecido até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40199-bolo-baiano-de-pamonha.html>