

BOLO DE PAMONHA CREMOSOOO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de milho verde
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 lata de leite de coco
- 4 colheres de sopa de queijo ralado
- 4 colheres de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 5 ovos

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador e em seguida acrescente o fermento em pó. Leve ao forno por 40 minutos. Pronto, só esperar esfriar e servir!!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40798-bolo-de-pamonha-cremosooo.html>