

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!!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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