

# BOLO DE MILHO VERDE (RECEITINHA MINEIRINHA UAI)

## INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde escorrido
- 1/2 pacote de coco ralado
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 3 xícaras(chá) de farinha de trigo
- 1 colher(sopa) bem cheia de fermento
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 garrafinha de leite de coco (200ml)
- 1/2 xícara (chá) a de leite

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as gemas,o açúcar, a manteiga,o fermento,o milho verde, o leite de coco e o leite até ficar bem cremoso.

Despeje esta mistura em uma vasilha e acrescente a farinha de trigo e as claras batidas em neve.

Leve ao forno quente por 20 minutos e mais 30 em forno médio para assar.

Unte o tabuleiro com óleo e polvilhe com farinha de trigo.

Se não ficar douradinho,aumente a temperatura no final.

Dica: Coloque uma outra forma debaixo daquela em que está a broa quando for assá-la.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42103-bolo-de-milho-verde-receitinha-mineirinha-uai.html>