

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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