

BOLO DE MILHO ESPECIAL DA BABI

INGREDIENTES

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 latas de milho (sem água)
- 1 1/2 xícara de leite de vaca
- 3/4 de xícara de óleo
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 pacote pequeno de coco ralado sem açúcar

MODO DE PREPARO

Se você desejar coar a casquinha do milho precisará do liquidificador, veja abaixo:

Bater primeiro no liquidificador 1 xícara de leite e as 2 latas de milho, reserve.

Lave bem o liquidificador que foi usado e acople o filtro.

Dentro do filtro coloque o milho anteriormente batido e vá adicionando mais meia xícara de leite aos poucos, assim conseguirá retirar somente o "creme do milho" (se preferir bata com as casquinhas mesmo, apenas o leite e o milho no liquidificador).

Quando sobrar só o bagaço no filtro e o creme por fora estará no ponto.

Misture ao "creme de milho" os ovos e o óleo e bata até ficar homogêneo.

Em uma outra travessa misture 2 e 1/2 xícaras de farinha mais 2 xícaras de açúcar.

Junte o liquido ao solido e bata com a batedeira.

Após a massa estar encorpada adicione o pacote de coco em flocos e mexa mais um pouco e por ultimo adicione o fermento.

Preaquecer o forno em 180°C graus e assar o bolo por 20 a 25 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42296-bolo-de-milho-especial-da-babi.html>