

BOLO DE MILHO COM COCO MOLHADINHO

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de milho em conserva

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pacote (100 g) de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador

Para não ficar com "cheiro de ovo" comece batendo somente os ovos por alguns segundos.

Em seguida, acrescente o milho (sem a água) e bata por cerca de 2 minutos pra que não sobrem pedaços.

Depois acrescente o leite condensado, o fermento e o coco ralado batendo rapidamente, só pra misturar.

Se você prefere sentir os fiapos do coco no bolo, apenas misture-o no final, sem bater no liquidificador.

Coloque numa forma untada que não seja muito rasa e leve ao forno preaquecido por 40 minutos em temperatura baixa.

Esse bolo fica super fofinho e bem úmido, um sucesso para o cafezinho da tarde ou para levar a uma festa americana.

Se desejar, faça uma cobertura de beijinho:

1 lata de leite condensado e 1 pacote de coco ralado

Cozinhe em fogo baixo como se fosse um brigadeiro até soltar do fundo da panela. Cubra o bolo com este creme ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43304-bolo-de-milho-com-coco-molhadinho.html>