

BOLO DE MILHARINHA COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho escorrido
- 1 lata de milho (mesma medida da lata de milho)
- 1 lata de açúcar (mesma medida da lata de milho)
- 1 caixinha de creme de leite (200 gramas)
- 3 colheres de sopa de margarina
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 100 g de coco ralado
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos, o creme de leite e o milho.

Em uma vasilha, misturar os outros ingredientes e acrescentar o líquido do liquidificador.

Colocar numa forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Levar ao fogo o bolo médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar e para comprovar que o bolo está bom enfie uma faquinha e se ela sair seca e porque o bolo está bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43698-bolo-de-milharinha-com-queijo.html>