

BOLO PAMONHA COM CANELA

INGREDIENTES

3 gemas

3 claras

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 e 1/2 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento

1 e 1/2 lata de milho

2 colheres (sopa) de canela em pó

Manteiga ou margarina para untar

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a aproximadamente 180°C.

Bata o milho no liquidificador com 1 e 1/2 xícaras (chá) de leite.

Passe em uma peneira e reserve a parte que ficou na peneira (o caldo que foi coado não será aproveitado nesta receita).

Bata as claras em neve e reserve.

Bata na batedeira: as gemas e o açúcar.

Acrescente o restante do leite (1 xícara), o milho batido e coado e continue batendo.

Coloque a farinha de trigo e 1 colher (sopa) de canela em pó e apenas misture.

Acrescente as claras em neve e misture delicadamente.

Unte uma forma com aro com manteiga ou margarina e polvilhe farinha de trigo.

Transfira para a forma.

Deixe assar por aproximadamente 45 minutos.

Quando retirar o bolo do forno polvilhe açúcar e canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43883-bolo-pamonha-com-canela.html>