

BOLO DE MILHO VERDE DA RAQUEL

INGREDIENTES

- 2 latas de milho verde
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos inteiros
- 1 pacote de coco ralado
- 2 colheres de margarina (ou manteiga)
- 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Bata no liquidificador o milho verde (sem a água de conserva), o leite condensado, os ovos , a margarina e o coco ralado.

Formará uma massa cremosa.

Acrescente o fermento e misture à mão.

Despeje em forma previamente untada, e leve ao forno imediatamente.

Deixe assar por aproximadamente 50 minutos.

Para saber o ponto, fure com o garfo até ele sair limpo.

Depois de assado, deixe esfriar e corte em pedaços se quiser pode levar à geladeira primeiro.

(quando eu faço eu dobro a receita, por que todo mundo aqui ama.)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44524-bolo-de-milho-verde-da-raquel.html>