

BOLO DE MILHARINA (FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS)

INGREDIENTES

2 copo grande de milharina

1 copo grande de leite

1 copo grande de açúcar

1 colher de pó Royal

100 g de coco ralado ou goiabada

5 ovos e um pouquinho de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a milharina, leite, açúcar e o óleo.

Leve ao fogo baixo e mexa até formar um creme ou cozinar.

Desligue o fogo e enquanto esfria bate as claras em neve.

Acrescente as gemas e logo em seguida encorpore a massa as claras em neve, o coco ralado e o fermento.

Coloque em forma untada e leve para assar.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45798-bolo-de-milharina-flocos-de-milho-pre-cozidos.html>