BOLO DE MILHO DO LOBATO

INGREDIENTES

2 latas de milho sem calda

2 xícaras (chá) de farinha de milho flocada

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de óleo

1 e ½ xícara (chá) de açúcar

2 e ½ xícaras (chá) de leite morno

100g de côco ralado

1 vidro pequeno de leite de coco

4 ovos

1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o milho com o leite de côco no liquidificador e bata até virar uma pasta. Reserve.

Na batedeira bata o açúcar com o óleo até misturar bem, acrescente os ovos e bata mais um pouco, depois acrescente o leite sem parar de bater, quando estiver bem misturado, coloque o milho e a farinha de milho, assim que estiver bem misturada acrescente a farinha de trigo e continue batendo (a massa deve ficar leve). E por fim, coloque o fermento e o côco ralado.

Unte uma fôrma redonda (30 cm com furo no meio) com margarina e farinha de trigo.

Despeje a massa na fôrma e leve ao forno preaquecido (180°C) por 40 minutos ou até enfiar um palito e ele sair limpo.

Deixe esfriar para desenformar, senão quebra.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47535-bolo-de-milho-do-lobato.html