

BOLO DIVINO DE MILHO E COCO

INGREDIENTES

2 copos de farinha de trigo
3 copos de fubá
1 copo de leite morno
5 colheres cheias de margarina
2 copos de açúcar
4 ovos
2 colheres de café de fermento
200 g de coco ralado fresco
200 ml de leite de coco
1 lata de milho

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho com o leite de coco e reserve.

Em um recipiente bata os ovos, margarina e açúcar, acrescente aos poucos o trigo e o fubá, alternando com o leite morno, acrescente então o milho e o leite de coco que estava reservado.

Bata mais um pouco e acrescente o coco ralado e o fermento.

Leve ao forno preaquecido em uma forma untada, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47605-bolo-divino-de-milho-e-coco.html>