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 açucar

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 açucar, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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