

BOLO DE MILHO CREMOSO – RÁPIDO E SIMPLES

INGREDIENTES

1 lata de milho sem água

a mesma medida de leite

1/2 de óleo

2 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de milho, ou kimilho flocão (vc pode encontrar da marca yoki)

2 xícaras de açúcar

100 g de coco ralado

1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes, no liquidificador. Exceto o fermento, ele é colocado por último. Deixe bater os outros ingrediente e só depois acrescente.

Sugestão: não bata muito, pois fica mais gostoso deixando uns pedacinhos de milho.

Aqueça o forno em temperatura média (180°C), unte a forma apenas com margarina, ou óleo.

Asse por cerca de 40 minutos, oua té dourar, depende do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48900-bolo-de-milho-cremoso-rapido-e-simples.html>