

BOLO DE MILHO VERDE E FÉCULA DE BATATA COM COCADA MOLE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 lata de milho escorrido
1 lata de leite (use a lata de milho verde vazia para medir)
1/2 lata de óleo (use a lata de milho verde vazia para medir)
3 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de fécula de batata
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Óleo e farinha de trigo para untar

COCADA MOLE:

Cocada mole: 1 lata de leite condensado
3 gemas
100 g de coco ralado
1 colher (sopa) de manteiga
1 vidro de leite de coco (200 ml)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, o leite, o óleo, as gemas e o açúcar até ficar homogêneo.

Despeje em uma vasilha, junte a farinha e a fécula peneiradas e misture com uma colher até ficar homogêneo.

Acrescente o fermento e as claras batidas em ponto de neve e misture delicadamente, com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme. Para a cocada, misture em uma panela, o leite condensado, as gemas peneiradas, metade do coco ralado, a manteiga e o leite de coco. Leve ao fogo baixo, mexendo, até soltar do fundo da panela. Corte o bolo ao meio com uma faca de pão ou linha. Recheie com metade da cocada, cubra com a massa e espalhe a cocada restante com uma espátula. Polvilhe com o coco restante e sirva em temperatura ambiente ou gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49456-bolo-de-milho-verde-e-fecula-de-batata-com-cocada-mole.html>