BOLO CREMOSO DE MILHO E PARMESÃO

INGREDIENTES

3 ovos

1 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de flocos de milho pré-cozidos

1 garrafinha de leite de coco (200 ml)

1 garrafinha de leite (a mesma medida do leite de coco)

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1/2 xícara (chá) de manteiga

1 colher (chá) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno em temperatura média.

Na batedeira, bata todos os ingredientes até ficar homogêneo.

Transfira para a assadeira untada com manteiga e leve ao forno por 40 minutos ou até dourar e, ao enfiar um palito no centro do bolo, ele saia limpo.

Retire do forno e deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49750-bolo-cremoso-de-milho-e-parmesao.html