

BOLO DE MILHO PRAIANO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de milho flocada

2 xícaras de açúcar

1 xícara de farinha de trigo sem fermento

1 colher de sopa de fermento

1 coco inteiro ralado

2 colheres de sopa de queijo ralado

4 ovos inteiros

250 g de margarina ou manteiga derretida em banho-maria

1 caixa de leite de vaca em líquido

1 colher de sopa de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma tigela mistura-se a farinha de milho flocada, o açúcar, a farinha de trigo, o fermento, o queijo ralado e reserve.

No liquidificador bata por 3 minutos, o coco ralado com $\frac{1}{2}$ litro de leite de vaca, em seguida acrescente os ovos, a baunilha e a margarina ou manteiga derretida, bata por mais 3 minutos. Misture com os ingredientes da tigela reservada até ficar homogênea acrescentando devagar o restante do leite de vaca.

Unte uma assadeira retangular de 24 cm ponha a mistura e leve ao forno já preaquecido a 180°C durante 35 minutos. Espere esfriar e corte em cubinhos de 5 cm.

Dica: se preferir cubra com calda de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51090-bolo-de-milho-praiano.html>