

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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