

# BOLO DE PAMONHA À MODA DA JÉSSICA

## INGREDIENTES

- 2 latas de milho em conserva
- 4 ovos
- 2 colheres de manteiga
- 1 vidro de leite de coco
- A mesma medida de leite de coco de leite
- 1 copo de coco fresco ralado
- 2 latas de leite condensado
- 1 colher de sobremesa de canela em pó
- 8 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes um a um no liquidificador, deixando por último a farinha de trigo, bata tudo, até perceber que todos os ingredientes estão misturados.

Unte a forma redonda com manteiga e farinha de trigo.

Coloque a mistura do liquidificador na forma e leve ao forno por cerca de 20 minutos, meia hora.

Espete a faca, ela não sairá limpa, mas, você vai perceber que a massa estará cozida.

Então espere esfriar e sirva a delícia com café a tarde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52970-bolo-de-pamonha-a-moda-da-jessica.html>