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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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