

# BOLO DE FARINHA DE MILHO E COCO RALADO

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de milho
- 4 ovos
- 1 e 1/2(meia) xícara de açúcar
- 100 ml de leite de côco
- 2 colheres de queijo ralado
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de margarina
- 1 colher de chá de fermento
- 1 pitada de sal à gosto
- 1 côco pequeno ralado em ralo fino

## MODO DE PREPARO

Rale o coco em ralo fino e separe.

Em seguida coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por aproximadamente 3 ou 5 minutos.

Após bater, despeje a massa em uma vasilha e adicione o coco ralado aos poucos, até incorporar com a massa.

Despeje a massa ja com o côco em uma forma de furo no meio, untada e enfarinhada.

Asse em forno pré aquecido em temperatura baixa por mais ou menos 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53529-bolo-de-farinha-de-milho-e-coco-ralado.html>