

BOLO PAMONHA COM QUEIJO (PAMONHA ASSADA)

INGREDIENTES

6 espigas de milho

2 ovos inteiros

1/2 copo de açúcar

1 pitada de sal

1/2 copo de óleo

50 g de coco ralado

250 g de queijo mussarela picado

MODO DE PREPARO

Rale as espigas de milho e reserve.

Em uma tigela reserve todos os ingredientes menos o coco e o queijo, bata o milho junto ao coco ralado no liquidificador e misture com os ingredientes, bata à mão por 3 minutos.

Em uma forma de furo coloque queijo e por cima coloque o creme batido.

Asse por 35 minutos e sirva morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54088-bolo-pamonha-com-queijo-pamonha-assada.html>