BOLO DE MILHO – PAMONHA ASSADA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite

1 lata de milho sem água

3 ovos

2 colheres (sopa) rasas de margarina

1 colher (chá) fermento

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, deixando o fermento por último, depois da massa já pronta.

Coloque em uma forma untada com margarina e trigo.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54244-bolo-de-milho-pamonha-assada.html