

BOLO DE MILHO VERDE DELICIOSO

INGREDIENTES

3 ovos

Grãos de milho de 2 espigas

2 xícaras de chá de açúcar

1 xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de leite

1 vidro de leite de coco 200 ml

10 colheres de sopa bem cheias de fubá

1/2 xícara de chá de coco fresco ralado

1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de fermento em pó

Açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Colocar em forma untada e polvilhada com fubá.

Levar para assar em forno pré aquecido por 40 minutos ou até dourar.

Depois de desenformado polvilhar açúcar e canela em pó.

Se não tiver o coco fresco é bom hidratar o coco seco com um pouquinho de água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54518-bolo-de-milho-verde-delicioso.html>