

BOLO PAMONHA DELÍCIA

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde cozido no vapor (300 g)
- 3 ovos inteiros
- 2 colheres de manteiga sem sal
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de cha milho em flocos
- 1 vidro de leite de coco
- 2 colheres de farinha de trigo
- 3 colheres de queijo
- 1 colher de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 200 g de goiabada fatiada
- 200 g de queijo fatiado

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, o milho é batido com água filtrada.

Coloque queijo e goiabada no meio da massa.

Coloque a massa em forma untada e enfarinhada para assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56171-bolo-pamonha-delicia.html>