

BOLO DE MILHO VERDE CREMOSO COM COCO RALADO

INGREDIENTES

- 2 copos de milho verde (3 a 4 espigas de milho verde)
- 2 copos de leite integral
- 2 copos de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 pacote de coco ralada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Corte os grãos da espiga de milho
- Coloque os ovos, a manteiga e o açúcar e deixa bater bastante
- Em seguida coloque a farinha de trigo e o fermento em pó
- No final coloque o coco ralado
- Unte uma forma redonda com manteiga e farinha de trigo
- Leve ao forno de 45 a 55 minutos ou até ficar dourado por cima
- A medida do copo é de 250 ml (250 g)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6997-bolo-de-milho-verde-cremoso-com-coco-ralado.html>