

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 ralado

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)

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8260-bolo-de-milho-verde-cremoso-com-coco-ralado.html>