

Bolo Flocão de Milho

 culinariaterapia.com/bolo-flocao-de-milho

Dyne e Zinha



Aprenda como fazer Bolo Flocão de Milho sem farinha de trigo com ingredientes na medida certa para ficar leve e super delicioso.

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de leite de sua preferência, 200 ml cada;
- 2 ovos;
- 100 ml de óleo (ou 100 g de uma gordura de sua preferência);
- 1 xícara de chá de açúcar (200 g);
- 100 g de queijo de boa qualidade (queijo de sua preferência);
- 2 xícaras de chá de flocão de milho, em cada xícara de chá de 200 ml cabe 115 gramas de flocão;
- 50 g de coco ralado;
- 1 colher de sopa de fermento químico (20 g de fermento para bolo);

Como Fazer o Bolo Flocão de o Milho

Modo de preparo do bolo

Primeiramente bata todos os ingredientes no liquidificador por uns 2 minutos, menos o coco e o fermento.

Então por último adicione o coco e bata apenas para misturar.

Assim feito com o liquidificador desligado misture o fermento com o auxílio de uma colher.

Logo depois despeje em forma de furo central, 20 cm por 8 cm untada e polvilhada se desejar (pode polvilhar com maisena).

Então leve ao forno preaquecido 180° e asse por 30 min aprox., até ficar bem douradinho, desenforme levemente morno.

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Nos Siga na comunidade do WhatsApp para Receber Todas as Atualizações, cursos e eventos online!!!

Dicas

Você pode preparar esse bolo caseiro de flocão de milho com leite de coco também. Pode trocar o óleo por manteiga de primeira qualidade adicionando um sabor mais intenso de leite. Para quem gosta de diversificar pode acrescentar sementes de erva-doce e também fazer uma cobertura de goiabada para servir sobre o bolo. Mas, a minha sugestão é servir esse bolo flocão de milho com café na hora do lanche da tarde.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo



Watch Video At: <https://youtu.be/JDPGNSdOdD8>