



Bolo de Pamonha



BOLO DE PAMONHA



#EmCasa

Solito
Alim

Tempo de preparo:

50 minutos

Rendimento:

12 porções

Tipo:

Pães e Bolos

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí;

2 latas de milho;

1 garrafinha de leite de coco (200ml);

4 ovos;

2 colheres (sopa) de margarina;

1 pacotinho de queijo ralado;

2 xícaras (chá) de açúcar;

1 colher (sopa) de fermento químico em pó.

Modo de preparo

1. No liquidificador, coloque o milho, o leite de coco, os ovos, a margarina, o queijo ralado, o açúcar e a farinha de trigo;
2. Bata tudo por cerca de 2 minutos;
3. Em seguida, adicione o fermento em pó e bata por 15 segundos, apenas para misturar bem;
4. Despeje essa mistura numa forma untada e enfarinhada;
5. Leve para assar em forno preaquecido, 180 °C, por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br