

Bolo de milho com coco



Ingredientes

Ingredientes da massa:

2000 g de [MISTURA PARA BOLO DE MILHO ITAIQUARA](#)

600 g (12 unidades) de ovos

800 mL de leite

Ingredientes da cobertura:

geléia de brilho

coco ralado fino

Modo de Preparo

Modo de preparo da Geléia de brilho:

Adicione 500 g de água em um recipiente e leve para ferver. Quando começar a ferver desligue e adicione 150 g do creme confeiteiro Itaiquara. Misture até dar o ponto.

Preparo da massa:

1°Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;

2°Adicione a MISTURA PARA BOLO DE MILHO ITAIQUARA, o leite e os ovos na batedeira e misture na velocidade alta por 5 minutos;

3°Despeje a massa em fôrmas untadas e enfarinhadas;

4°Asse por aproximadamente 40 minutos.

Preparo:

Após resfriar, aplicar nas laterais, geléia de brilho e em seguida o coco ralado fino.

Receita enviada por: Itaiquara