BOLO DE MILHO COM MARACUJÁ

INGREDIENTES

125 g de margarina

4 ovos

450 g de açúcar de confeiteiro

1 caixinha de creme de leite

3 maracujás bem maduros

300 g de flocos de milho

200 g de farinha de trigo tipo 1

1 colher (sobremesa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata em batedeira a margarina sozinha por 5 minutos

Junte os 4 ovos e continue batendo por mais 10 minutos

A parte, bata em liquidificador os três maracujás com 1 caixinha de creme de leite por 2 minutos e coe em peneira

Misture 200 ml dessa mistura na massa e reserve o restante para uma calda

Misture os flocos de milho e a farinha de trigo

Bata bem até a massa ficar bem homogênea

Desligue a batedeira e com a ajuda de um fouet ou espátula

Coloque em forma untada e enfarinhada em forno médio até o garfo sair limpo

Para a calda, junte a sobra da mistura de creme de leite, um maracujá, 1/2 xícara de água e 1/2 xícara de açúcar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1069-bolo-de-milho-com-maracuja.html