BOLO DE BAGAÇO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

3 xícaras de sobras de bagaço de milho verde (que ficou na peneira)

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de leite

4 ovos

2 colheres de manteiga

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve na batedeira

Acrescente as gemas e o açúcar e bata novamente

Em outra tigela, coloque a farinha e o bagaço de milho verde

Acrescente as claras e gemas

Em seguida, coloque o leite, manteiga e o sal; bata tudo junto na batedeira

Acrescente o fermento em pó por último e dê uma batida levemente para misturar

Unte uma forma redonda com margarina

Leve ao forno preaquecido por 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11319-bolo-de-bagaco-de-milho-verde.html