BOLHO DE MILHO CREMOSO FÁCIL

INGREDIENTES

2 ovos

1 1/4 xícara de açúcar

4 colheres (sopa) de flocão

3 colheres (sopa) de fubá

200 ml de leite

3/4 xícara de óleo

1 lata de milho escorrida

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180

Separe as gemas das claras e retire as peles dos ovos

Coloque os ovos, açúcar, óleo, leite no liquidificador e bata por 2 minutos

Acrescente o flocão e o fubá e bata por mais 1 minuto

Acrescente a lata de milho escorrida e o fermento; pulse no liquidificador algumas vezes (não bata, pois o milho não pode se desfazer por completo)

Despeje o conteúdo em uma forma redonda com furo pequena, untada e enfarinhada com flocão

Asse por 30 a 35 minutos no forno; o ponto do bolo será quando ao enfiar a faca ou palito, ele sair um pouco molhado, indicando que o bolo está cremoso por dentro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11555-bolho-de-milho-cremoso-facil.html