

BOLO DE MILHO DE LATA VEGANO (LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

- 1 lata de milho (sem o líquido)
- 1 lata de leite vegetal (medida da lata de milho)
- 1/2 lata de açúcar demerara (medida da lata de milho)
- 1 lata de fubá (medida da lata de milho)
- 1/2 lata de óleo de coco/soja (medida da lata de milho)
- 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- óleo para untar

MODO DE PREPARO

Escorra o milho e reserve a lata para as medidas.

Unte a forma

Preaqueça o forno a 200°C

Coloque o milho escorrido no liquidificador, o leite vegetal, açúcar, fubá, óleo e bata bem até que o milho fique bem moído.

Acrescente o fermento em pó e pulse o liquidificador algumas vezes.

Despeje a massa na forma e leve ao forno.

Deixe assar por, aproximadamente, 30 minutos.

Faça o teste do palito e observe um tom amarelo médio, para saber que o bolo está pronto.

Espere esfriar e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13392-bolo-de-milho-de-lata-vegano-liquidificador.html>