

BOLO DE CREME DE MILHO COM GOIABADA (SEM ERRO)

INGREDIENTES

1 xícara de creme de milho em pó
3/4 xícara de farinha de trigo
3/4 xícara de açúcar cristal
3/4 xícara de leite
2 ovos
1/4 xícara de óleo
1 colher de fermento
1 pitada de sal
goiabada cremosa a gosto

MODO DE PREPARO

Na batedeira adicione os ovos, o leite e o açúcar; bata até homogenizar.

Adicione a farinha de trigo, o creme de milho e o óleo; bata mais um pouco.

Por último, adicione o sal e o fermento (massa fica um pouco mais líquida que os outros bolos).

Unte a forma com manteiga e polvilhe creme de milho.

Despeje na forma e leve ao forno preaquecido a 180° C por 40 minutos (o tempo varia com o forno).

Espere o bolo esfriar e adicione a goiabada cremosa como cobertura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14142-bolo-de-creme-de-milho-com-goiabada-sem-erro.html>