BOLO DE MILHO DA FAMÍLIA "DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO"

INGREDIENTES

1 lata de milho

1 lata de farinha de milho flocão (mesma medida da lata de milho)

1/3 de açúcar na medida da lata (deixe faltando 3 cm de açúcar para completar a lata)

1 lata de leite (mesma medida da lata de milho)

1/2 lata de óleo (mesma medida da lata de milho)

3 ovos

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira ou liquidificador, bata todos os ingredientes menos o fermento, por 3 minutos.

Ao terminar de bater, coloque as duas colheres (chá) de fermento em pó; mexa até incorporar em toda a massa.

Unte a forma que irá utilizar, com manteira e farinha de trigo.

Em seguida, deixe a massa descansando na forma por 2 minutos, até o forno preaquecer a 240º C.

Em forno médio, em 240º C, asse por 40 a 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14192-bolo-de-milho-da-familia-de-geracao-em-geracao.html