

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.

©2025 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>