BOLO DE MILHO (OU FLOCÃO)

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de flocão (ou cuscuz - massa crua)

4 ovos

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

2 xícaras de leite

1 xícara de óleo (ou manteiga derretida)

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas, reserve as claras e as gemas coloque no liquidificador.

Acrescente junto das gemas, o leite, óleo e o flocão. Bata por 5 minutos e reserve.

Em um recipiente fundo, peneire a farinha de trigo e o açúcar.

Pegue a mistura reservada no liquidificador e misture com a farinha.

Acrescente o fermento e reserve.

Bata as claras na batedeira (ou manualmente) até o ponto de neve.

Depois com muita calma, misture a clara na mistura, jogando a massa lentamente em cima da claras até ficarem unidas.

Depois com a forma untada, coloque a massa.

Asse em forno médio preaquecido a 180 °C por aproximadamente 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14261-bolo-de-milho-ou-flocao.html