BOLO DE MILHO NATURAL SEM FARINHA

INGREDIENTES

3 espigas de milho

1 xícara de leite

4 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de flocão de milho

1 xícara de açúcar

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Retire o milho das espigas e reserve.

Bata no liquidificador o leite, o óleo e os ovos.

Acrescente o milho batendo por dois minutos.

Acrescente o açúcar e o flocão de milho, bata por mais um minuto.

Coloque a colher de fermento e bata rapidamente.

Unte uma forma com furo no meio e despeje a massa.

Asse em forno preaquecido a 200º C por aproximadamente 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14406-bolo-de-milho-natural-sem-farinha.html