

BOLO DE MILHO FLOCÃO

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de flocão de milho
- 3 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 pacote (50g) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Preaquecer o forno a 200°C.

Passe os ovos em uma peneira para separar a pele (quando retirada, o bolo não fica com um cheiro desagradável).

No liquidificador, misturar todos os ingredientes menos o fermento em pó.

Em uma bacia, colocar o fermento em pó e misturar.

Coloque a massa em uma forma untada com manteiga ou margarina e trigo.

Leve ao forno por 40 minutos ou até dourar.

Espere esfriar para retirá-lo da forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14659-bolo-de-milho-flocao.html>