

BOLO DE MILHO VULCÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

3 espigas de milho cru (debulhadas)

2 xícaras (chá) de açúcar

3/4 de óleo (180 ml)

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de fubá

2 xícaras (chá) farinha de trigo

1 colher (sopa) fermento em pó

1 colher (sopa) queijo parmesão ralado (opcional)

COBERTURA:

Cobertura:2 espigas de milho cru (debulhadas)

2 xícaras (chá) leite

1 caixa de leite condensado

1 xícara (chá) de leite de coco

1 colher (sopa) de manteiga

Canela em pó para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ingredientes: milho, leite, óleo, queijo ralado e o ovo, até o milho estar bem triturado.

Acrescente o açúcar, o fuba e a farinha de trigo aos poucos, e bata mais 2 minutos ou até que os ingredientes se misturem.

Desligue o liquidificador e acrescente o fermento, mexendo manualmente.

Coloque em uma forma com furo central untada e enfarinhada e leve para assar no forno preaquecido a 180º C por 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado e dourado.

COBERTURA:

Cobertura:Bata no liquidificador o milho, o leite e o leite de coco.

Passe na peneira (opcional), e transfira para uma panela.

No fogo médio, adicione a manteiga e o leite condensado, mexendo sempre até o ponto de mingau grosso.

Cubra o bolo com o mingau, completando o furo central, polvilhe com canela e leve até a geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16351-bolo-de-milho-vulcao.html>