

# BOLO DE MILHO TIPO PAMONHA COM REQUEIJÃO CREMOSO

## INGREDIENTES

- 160g de farinha de milho;
- 210g de açúcar;
- 280 ml de leite integral;
- 120 ml de óleo;
- 180g de farinha de trigo;
- 1 lata e meia de milho verde escorrido;
- 3 ovos grandes ou 4 pequenos;
- 1 copo de requeijão cremoso;
- 1 colher de sopa de fermento em pó;

## MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o óleo, o leite, o açúcar, o milho verde escorrido, os ovos, a farinha de milho e 20g das 180g do trigo até misturar bem todos os ingredientes;

Dispor em uma tigela a massa e peneirar as 160g de trigo sobre a massa para evitar que formem bolinhas de trigo e misture bem;

Junte o fermento a massa e misture;

Coloque a massa em uma forma grande de furo central untada com margarina e farinha de milho;

Faça Pelotas grandes de requeijão cremoso com uma colher sobre a massa de maneira uniforme. Tente cobrir As Pelotas de requeijão com a massa suavemente.

Coloque em forno pré aquecido a 180 graus de 40 a 45 minutos ou até que esteja bem Dourado;

Dica: utilize um copo medido na dúvida na hora de calcular a quantidade dos ingredientes

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16585-bolo-de-milho-tipo-pamonha-com-requeijao-cremoso.html>