

BOLO DE MILHO EM CONSERVA NO LIQUIDIFICADOR SUPER CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 4 ovos
- 1 lata de milho verde com a água (280 g)
- 1/2 lata de óleo (a mesma medida da lata de milho verde - ¾ xícara de chá)
- 10 colheres (sopa) de flocos de milho pré-cozido (115 g)
- 75g de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sementes de erva-doce (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, coloque 1 lata de leite condensado, 1 vidro de leite de coco, 4 ovos, 1 lata de milho verde com a água, ½ lata de óleo, 10 colheres (sopa) de flocos de milho pré-cozido, 75 g de açúcar, 1 colher (sopa) de fermento em pó e bata bem até ficar uma massa homogênea (cerca de 3 minutos).

Desligue o liquidificador e incorpore 1 colher (chá) de sementes de erva-doce (opcional).

Transfira a massa para uma assadeira retangular (31 cm X 22 cm X 4,5 cm de altura) untada com óleo e leve para assar em forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

Corte em quadrados e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18288-bolo-de-milho-em-conserva-no-liquidificador-super-cremoso.htm>

!