

BOLO DE MILHO DA TIA CRIS

INGREDIENTES

- 1 uma lata de milho com água
- 9 colheres de floco de milho
- 9 colheres de açúcar
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de fermento

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata rapidamente todos os ingredientes menos o fermento.

Unte uma forma de furo no meio e reserve.

Adicione o fermento e bata rapidamente.

Observar: importante não bate muito para que não triture todo o milho.

Despeje na forma e asse em forno na temperatura de 180° C por 8 minutos ou esteja assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18533-bolo-de-milho-da-tia-cris.html>