BOLO DE CREME DE MILHO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 copo grande de creme de milho

1 copo grande de trigo com fermento

3 ovos grandes

1/2 copo (americano) de leite

1 copo de açúcar

1/2 copo de manteiga

1/2 copo de óleo

1 pitada de sal

1 copo de requeijão

1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata os ovos até ficar em neve.

Adicione o açúcar e bata até misturar.

Em seguida, jogue a manteiga e o óleo e bata.

Acrescente o leite e bata mais um pouco.

Depois, jogue o trigo e misture.

Em seguida, acrescente o creme de milho e a pitada de sal.

Por último, adicione o fermento e bata.

Em seguida, unte uma forma e coloque para assar (de preferência nas formas redondas que assam em cima).

O tempo para assar varia, porém, quando ele estiver assado nas laterais, pegue o requeijão com uma colher e vá pingando por cima.

Tampe o forno novamente para terminar de assar.

Fure o bolo, e, caso o garfo não saia sujo de massa, desligue o forno e espere esfriar.

Se preferir, desenforme em um prato.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18828-bolo-de-creme-de-milho-com-requeijao.html