

BOLO DE MILHO COM AVEIA

INGREDIENTES

1 lata de milho verde (lavado para tirar o sal)

3 ovos

6 colheres (sopa) de óleo

1/2 xícara de água

1 e 1/2 xícara (chá) açúcar mascavo

1 colher (sopa) de semente de chia

1 colher (sopa) de semente de linhaça

2 xícaras (chá) de farelo de aveia

1 colheres (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o milho, os ovos, a água e o óleo até ficar bem homogêneo, depois acrescente esta mistura a mistura seca composta por açúcar, farelo de aveia, semente de chia, semente de linhaça e fermento e misture bem.

Em seguida, vire esta massa em uma forma untada e enfarinhada e salpique com canela (opcional).

Leve ao forno alto (220° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, o mesmo sairá limpo.

Retire do forno e pronto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20474-bolo-de-milho-com-aveia.html>