

BOLO DE MALHARIA COM PARMESÃO TÍPICAMENTE MINEIRO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de milho
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 1/4 xícara (chá) de açúcar
- 200 ml de leite
- 100 ml de óleo
- 3 ovos
- 1 colher (sobremesa) de fermento
- 50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o açúcar por 2 minutos.
- Acrescente a farinha, a milho, o queijo parmesão e bata mais um pouco.
- Ponha o fermento e aperte a tecla pulsar 3 vezes, só para misturar.
- Coloque a mistura em uma forma de furo central, untada e enfarinhada.
- Leve ao forno médio (180° C), pré-aquecido, por 30 minutos em temperatura média (200° C).
- Desenforme morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20647-bolo-de-malharia-com-parmesao-tipicamente-mineiro.html>