

BOLO CREMOSO DE MILHO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 lata de milho (com água)
- 1/2 lata de óleo (medida da lata de milho)
- 1 lata de açúcar (medida da lata de milho)
- 1/2 lata de fubá (medida da lata de milho)
- 4 ovos
- 3 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de coco ralado (também pode ser queijo ralado, ou os dois)
- 1 e 1/2 colher de fermento químico

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, o fubá, o óleo, o milho, o açúcar e os ovos no liquidificador.

Também pode ser usado o mixer, porém ficará com mais pedaços de milho, faça isso por cerca de 15 minutos.

Em seguida, adicione o queijo ou o coco, e o fermento e mexa bem com uma colher.

Como o bolo é amarelo eu unto a forma e uso fubá, mas pode usar farinha.

Coloque em uma forma com furo, pode usar outros modelos, porém tem que ficar atento com o tempo.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, por 30 a 50 minutos, verificando com um palito o ponto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21173-bolo-cremoso-de-milho-de-liquidificador.html>