

BOLO DE MILHO COM ESPIGA

INGREDIENTES

- 5 espigas de milho
- 3 ovos inteiros
- 1/2 copo (americano) de óleo de soja
- 1 copo (americano) de leite
- 1 colher (sobremesa) de margarina
- 2 e 1/2 copos (americano) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- aproximadamente 3 copos (americano) de açúcar
- 1 colher (café) de essência de baunilha (opcional)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Retire todo o milho da espiga.

No liquidificador, adicione os 3 ovos inteiros, o leite, o óleo, a margarina e o milho.

Bata até triturar todo o milho e formar uma massa homogênea.

Adicione a farinha, uma pitada de sal, o açúcar, a essência de baunilha e bata até misturar tudo.

Por último, batendo na velocidade mínima do liquidificador ou manualmente, adicione o fermento.

Numa assadeira untada com margarina e farinha de trigo, despeje toda a massa.

Deixe assar em fogo médio/alto (200° C) por cerca de 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21905-bolo-de-milho-com-espiga.html>