

# BOLO SALGADO DE MILHO

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite  
1 lata de milho verde escorrido  
1 embalagem de creme de cebola  
1 xícara (chá) de óleo  
3 ovos  
2 xícaras (chá) de farinha trigo  
1 colher (sopa) fermento pó  
200 g de queijo mussarela ou prato ralado em ralo grosso  
100 g de tomate seco (opcional)  
orégano para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite e o milho até triturar os grãos.

Junte o creme de cebola, o óleo e os ovos e bata por mais 1 minuto ou até formar uma mistura homogênea.

Passa para uma tigela média, junte a farinha e o fermento e misture delicadamente.

Coloque a massa em uma assadeira previamente untada e enfarinhada, cubra com o queijo, o tomate (opcional) e polvilhe com o orégano.

Asse em forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22174-bolo-salgado-de-milho.html>