

BOLO DE MILHARINA SIMPLES E FOFINHO (LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite líquido
- 3 xícaras (chá) de milho
- 1 colher (chá) ou normal de fermento
- 1 forma pequena

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por 2 minutos os ovos, o açúcar e o óleo.

Após bater os ovos, o açúcar e o óleo, adicione a milho, o leite e bata por mais 4 minutos.

Adicione o fermento e bata por mais 1 minuto.

Despeje a mistura em uma forma untada com manteiga e polvilhada com milho e leve ao forno médio (180° C), pré-aquecido, de 30 a 40 minutos.

Após os 30 minutos, retire do forno faça uns fofinhos com garfo e deixe esfriar por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22254-bolo-de-milharina-simples-e-fofinho-liquidificador.html>