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 milharina

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 milharina, 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 milharina e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, de 30 a 40 minutos.

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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