

BOLO DE MILHO FRESCO

INGREDIENTES

8 espigas de milho verde aproximadamente 2 xícaras cheias

5 ovos

2 xícaras (chá) de leite

3 xícaras (chá) de açúcar

duas e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) rasa de fermento em pó

uma pitada de sal

MODO DE PREPARO

Retire os grãos de milho das espigas, bata-os no liquidificador com o leite, depois transfira a mistura do liquidificador para uma tigela e reserve.

No liquidificador, bata a margarina, os ovos e o açúcar por 5 minutos até que a mistura fique homogênea.

Junte essa mistura com a que estava reservada na tigela e misture novamente.

Peneire a farinha de trigo e o sal, depois adicione na tigela e misture bem.

Adicione o fermento em pó, misture levemente, unte e polvilhe uma forma para bolo e despeje a massa. Leve para assar em forno preaquecido por aproximadamente 45 minutos, espere esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23254-bolo-de-milho-fresco.html>