BOLO DE CREME DE MILHO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícaras (chá)de óleo

2 ovos

2 xícaras (chá) de creme de milho

1 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o açúcar, o óleo e os ovos.

Acrescente o creme de milho, a farinha de trigo e continue batendo.

Adicione o fermento em pó, a pitada de sal e bata novamente.

Despeje a massa em uma forma redonda untada com manteiga e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 35 minutos.

Após o tempo marcado, retire o bolo do forno e deixe esfriar.

Depois de frio, desenforme e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23624-bolo-de-creme-de-milho.html