

BOLO DE MILHARINA SEM FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

3 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
2 e 1/2 xícaras (chá) de milho
1 xícara (chá) de fubá
2 xícaras (chá) de leite
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de margarina
50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela os ovos, o açúcar e o milho.

Adicione a margarina, o leite, o queijo parmesão ralado e o fubá, misturando até que fique homogêneo.

Adicione o fermento em pó, misturando levemente, apenas para incorporá-lo à massa.

Coloque a massa em uma forma redonda média e com furo, untada com margarina e leve ao forno pré-aquecido a 180° C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24722-bolo-de-milharina-sem-farinha-de-trigo.html>