

BOLO DE MILHO COM REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

1 lata de milho verde
4 ovos inteiros
1 lata de flocos de milho (a mesma medida da lata de milho)
150 ml de óleo de soja (aproximadamente)
1 lata de açúcar (medida da lata de milho)
1 lata de leite líquido de caixinha (medida da lata de milho)
1 colher de (sopa) cheia de fermento em pó
papel manteiga
requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador até ficar homogêneo.
Coloque em uma forma de lasanha retangular, forrada com papel manteiga.
Acrescente a massa na forma e depois coloque o requeijão cremoso em cima, de maneira uniforme.
Decore com o próprio requeijão cremoso da maneira que preferir.
Deixe no fogo por aproximadamente uma hora, a 120° C ou até o requeijão ficar dourado.
Depois é só partir e comer quentinho com um pouco de queijo coalho em cima, ou queijo mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25686-bolo-de-milho-com-requeijao-cremoso.html>