

BOLO FOFO DE MILHO

INGREDIENTES

2 xícaras de leite talhado
1 lata de milho (em conserva ou in natura)
1 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de amido de milho
1 colher (sopa) de fermento
1 colher (sopa) de margarina
3 ovos

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras de ovos e reserve.

Bata as claras em neve e reserve-as.

Bata no liquidificador o milho, o leite talhado, a margarina e as gemas, até formar um líquido homogêneo.

Coloque numa vasilha a farinha de trigo, o fermento e o açúcar.

Leve o líquido homogêneo a essa vasilha e bata com a batedeira em velocidade máxima, até formar um novo líquido homogêneo.

Acrescente as claras, mexendo levemente com uma colher de pau.

Por fim, despeje o composto líquido numa forma untada e enfarinhada.

Preaqueça o forno por 10 minutos, a 150°C.

Leve ao forno preaquecido em 150°C e deixe assar em temperatura máxima por uns 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26236-bolo-fofo-de-milho.html>