

# BOLO DE MILHO MARIA LUIZA

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de milho

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 xícara (chá) de leite

4 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Misture a farinha de milho, o açúcar, o óleo e o leite, em uma panela.

Leve ao fogo baixo e cozinhe, até virar uma polenta, sempre mexendo.

Deixe esfriar.

Acrescente as 4 gemas, o fermento em pó e as claras em neve.

Tem que ser as claras em neve.

Leve ao forno por 30 minutos a 290°C.

Depois, deixe mais 15 minutos em fogo a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27279-bolo-de-milho-maria-luiza.html>