

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>