

BOLO DE MILHO VERDE DA CAMILA

INGREDIENTES

4 espigas de milho

4 ovos

1/2 xícara de óleo de canola

200 ml de leite

200 ml de leite de coco

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 colher de café cheia de sal

1/2 xícara de farinha de milho flocada (kimilho)

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Lave bem as espigas e remova todos os grãos de milho, com auxílio de uma faca.

Leve ao liquidificador com o leite e bata bem em velocidade alta.

Se preferir, peneirar para não ficar com bagaço.

Minha sugestão, é peneirar e colocar só 1 colher de sopa do bagaço.

Depois leve todos ingredientes ao liquidificador.

Despeje em uma assadeira, com furo no meio, número 25.

Leve ao forno preaquecido em 200°C.

Assar por 50 minutos, ou até ficar dourado.

A textura do bolo é macia e levemente úmido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27728-bolo-de-milho-verde-da-camila.html>