

BOLO DE MILHO COM FARINHA PARA CUSCUZ TEMPERADA

INGREDIENTES

- 6 colheres de sopa de margarina
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 4 ovos
- 1 pacote de farinha para cuscuz temperada sabor coco (250 g)
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio para cozinha

MODO DE PREPARO

Bata a margarina na batedeira por 2 minutos.

Adicione o açúcar, aos poucos e continue batendo.

Adicione os ovos um a um.

Adicione, aos poucos, a farinha para cuscuz temperada.

Adicione a farinha de trigo com o fermento e o bicarbonato.

Adicione o leite e bata até incorporar.

Pare de bater e deixe descansando enquanto você passa margarina e farinha em uma forma com um furo no meio.

Volte à bater a massa.

Coloque a massa na forma com o furo e leve para assar em fogo baixo (180°C) por, aproximadamente, 40 minutos.

Para um bolo mais "molhadinho" adicione mais margarina.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28195-bolo-de-milho-com-farinha-para-cuscuz-temperada.html>