

BOLO PAMONHA DE MILHO

INGREDIENTES

4 ovos médios

1 copo raso de óleo (3/4 copo)

5 copos de milho verde cortado

1 e 1/2 copos de açúcar

4 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó químico

2 colheres de sopa de queijo ralado

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata bem todos os ingredientes, no liquidificador e depois adicione o fermento em pó.

Coloque em uma forma redonda, já untada.

Leve ao forno preaquecido para assar, por 30 a 40 minutos.

O copo que usado para esta receita é o de 250 ml.

Nesta receita não precisa de usar leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28417-bolo-pamonha-de-milho.html>