

BOLO DE MILHO DA VÓ DELVA

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de milho

1 xícara de farinho de trigo

1 xícara de óleo

2 colheres (sopa) de fermento royal

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador, os ovos e o açúcar, acrescentar o óleo e a farinha de milho.

Após estes ingredientes batidos no liquidificador, acrescentar a farinha de trigo e o fermento.

Polvilhe açúcar cristal sobre a massa antes de assar.

Untar uma forma redonda com óleo e polvilhar com farinha de trigo, facilita para desenformar depois de frio.

Assar em fogo médio, preaquecido, por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29284-bolo-de-milho-da-vo-delva.html>