

BOLO DE MILHO VERDE COM POLVILHO

INGREDIENTES

2 espigas grandes de milho

3 ovos

2/3 de xícara de óleo

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 copo de água ou chá

1 xícara de fubá

1 xícara de polvilho doce

1 xícara de coco ralado

1/2 xícara de creme de arroz

1/2 xícara de queijo parmesão

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Debulhe as espigas e coloque os grãos de milho no liquidificador.

Acrescente os outros ingredientes, menos o fermento.

Bata por aproximadamente 1 minuto.

Despeje numa tigela e misture o fermento com fuê.

Coloque em forma grande untada.

Asse por 30 minutos em forno preaquecido a 200°C.

Faça o teste do palito.

Desenforme depois de morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30810-bolo-de-milho-verde-com-polvilho.html>