

BOLO DE FARINHA DE MILHO PRÁTICO

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de milho flocada

1 xícara de açúcar

3 ovos

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a farinha, os ovos, o óleo, o açúcar e o leite.

Acrescente à mistura o fermento e misture bem.

Unte uma forma com manteiga e polvilhe com trigo.

Despeje a mistura e asse em forno médio (200°C) por cerca de 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30813-bolo-de-farinha-de-milho-pratico.html>