

BOLO DE MILHO VERDE COM ERVILHA

INGREDIENTES

2 latas de milho verde em conserva

1 lata de ervilha em conserva

1 ovo

10 colheres de sopa de açúcar

1/2 copo americano de óleo de soja

1 colher de chá de erva doce

1 colher de chá de canela em pó

2 colheres de chá de fermento

3 colheres de sopa de leite em pó

2 copos americanos de farinha de trigo

2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho verde, a ervilha com o conteúdo da conserva e o leite em pó.

Bata na batedeira o açúcar, a margarina, o ovo e o óleo.

Adicione o conteúdo do liquidificador.

Acrescente a farinha de trigo e bata até ficar uma massa homogênea.

Acrescente a canela, a erva doce e o fermento e mexa com uma espátula até ficar bem misturado.

Coloque numa forma untada e leve ao forno preaquecido a 270°C deixe por 30 minutos.

Fure com um garfo, se estiver cru por dentro deixe mais um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/31433-bolo-de-milho-verde-com-ervilha.html>