

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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