

BOLO DE MILHO COM MILHARINA

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde com a água (se for cozido no vapor coloque leite)
- 3 ovos inteiros
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo pode ser de soja ou milho
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó bem cheia
- 9 colheres sopa de milhoarina

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o milho com a água, açúcar, óleo, ovos e o leite.

Bata até que fique homogêneo e o milho bem triturado.

Despeje em uma bacia e coloque a milhoarina e o fermento.

Misture bem até que o líquido envolva toda a milhoarina.

Unte uma forma de buraco com óleo e açúcar.

Despeje a massa na forma.

Coloque para assar em forno preaquecido a 200 graus até que fique dourado.

A massa fica bem mole, ideal para quem é alérgico a glúten, pois milho não contém glúten.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32607-bolo-de-milho-com-milhoarina.html>