

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 milharina

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 milharina e o fermento.

Misture bem ate que o líquido envolva toda a milharina.

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 glutem, pois milho não contém glutem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/32607-bolo-de-milho-com-milharina.html>