

# BOLO DE FARINHA DE MILHO DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

1 copo de óleo  
1 copo de leite  
3 ovos  
2 copos de açúcar  
1 copo de trigo  
2 copos de farinha de milho  
1 colher de sopa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Ligue o forno e deixe aquecendo na temperatura alta.

Bata no liquidificador o óleo, o leite e os ovos.

Adicione o açúcar e bata mais um pouco.

Depois o trigo e a farinha de milho e bata até ficar homogêneo.

Unte uma forma com óleo e um pouco de farinha de trigo ou fubá.

Junte o fermento à mistura e bata apenas para misturá-lo.

Despeje a mistura na forma.

Leve ao forno já aquecido e deixe assando por 40 minutos a 220°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35891-bolo-de-farinha-de-milho-de-liquidificador.html>