

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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