

# BOLO DE MILHO COM COBERTURA DE CURAU

## INGREDIENTES

### PARA A MASSA:

Para a Massa:8 espigas debulhadas de milho verde

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo de girassol

3 ovos

2 latas de leite condensado

5 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de fubá

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

### PARA A COBERTURA:

Para a Cobertura:3 espigas debulhadas de milho verde

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de açúcar

2 ramas de canela

Para o Acabamento:

2 colheres (sopa) de canela em pó

4 ramas de canela

## MODO DE PREPARO

Para a massa, bata no liquidificador os grãos das espigas juntos com os líquidos. Em um bowl, misture o conteúdo batido e os ingredientes secos. Misture bem e leve para assar em uma assadeira de 25cm por 9cm untada e enfarinhada em forno 180°C por aproximadamente 2 horas, coberto com um papel alumínio na primeira hora de cozimento.

Para a cobertura de curau, bata no liquidificador todos os ingredientes. Coe e coloque em uma panela. Acrescente as ramas de canela, cozinhe em fogo moderado até encorpar e regue o bolo. Polvilhe a canela e decore com os pauzinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/37454-bolo-de-milho-com-cobertura-de-curau.html>