

BOLO DE FARINHA DE MILHO AMARELA

INGREDIENTES

3 ovos grandes

2 xícaras das de chá de açúcar

1 xícara das de chá de farinha de trigo

1 xícara das de chá de farinha de milho amarela

1 xícara das de chá de leite de vaca

1 xícara das de chá de óleo

1 colher das de chá de erva doce

1 colher das de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de milho amarela em um recipiente e, sobre ela, despeje o leite de vaca.

Bata as claras, na batedeira, até o ponto de neve dura.

Junte as gemas e o açúcar e continue batendo.

Acrescente o óleo, a farinha de milho amarela que foi embebida no leite, a farinha de trigo e a erva doce, misture delicadamente.

Por último agregue o fermento em pó e mexa delicadamente.

Coloque a massa em uma forma de furo central untada com óleo e enfarinhada.

Leve para assar em forno preaquecido à 180°C por mais ou menos 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40318-bolo-de-farinha-de-milho-amarela.html>