CURAU E BOLO DE MILHO VERDE CREMOSO FACIL

INGREDIENTES

PARA O CURAU:

Para o curau:5 espigas de milho verde

1 litro de leite

Açúcar a gosto

1 pitada de sal

PARA O BOLO:

Para o bolo:o bagaço das 5 espigas de milho

2 ovos

3 colher (sopa) de farinha de trigo

3 colher (sopa) de fubá

2 colher (sopa) de margarina

1 pitada de sal

1 e 1/2 copo(requeijão)de leite

10 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

CURAU:

Curau:Bata o milho verde com o leite, depois peneire. À parte separe o bagaço do milho(que será usado no bolo).

Despeje o líquido em uma panela e acrescente o açúcar a gosto.

Adicione a pitada de sal, e se for necessário você poderá acrescentar mais uns 2 copos de leite.

Depende muito de como você vai querer a textura do seu curau, mais mole ou mais duro.

Misture tudo com uma colher de pau e cozinhe em fogo baixo por aproximadamente 30 a 40 minutos.

BOLO:

Bolo:Coloque tudo no liquidificador, menos o fermento em pó que será acrescentado por último.Bata e acrescente o fermento.A massa ficará liquida mesmo não se preocupe.Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada com fubá.

Ponha assar em forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 45 a 50 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40361-curau-e-bolo-de-milho-verde-cremoso-facil.html