

BOLO DE MILHARINA (SEM FARINHA DE TRIGO)

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 2 copos de milho (apenas milho, senão fica pesado) (400 ml)
- 1 copo de leite (200 ml)
- 1 copo de açúcar (200 ml)
- 1/2 copo de óleo (100 ml)
- Uma pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, e bata em velocidade alta por aproximadamente 2 minutos.

Unte uma forma com pinceladas de margarina e 2 colheres rasas de açúcar.

Leve ao forno preaquecido a 230°C por aproximadamente 30 a 40 minutos.

Não deixe dourar demais, para não ficar seco. É um bolo, rápido, prático e econômico. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41004-bolo-de-milharina-sem-farinha-de-trigo-2.html>