

# BOLO DE MILHARINA ( SEM FARINHA DE TRIGO)

## INGREDIENTES

3 ovos inteiros

2 copos de milharina (apenas milharina, 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 230ºC por aproximadamente 30 a 40 minutos.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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