

BOLO DE MILHO DA ZELDA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 lata de milho (escorrer a água)
- 1 xícara (mesma medida da lata) de leite
- 1/2 xic de óleo
- 1 xic de açúcar
- 1/2 xic de fubá
- 1 xic de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Acrescente os ovos, o açúcar, o milho (escorrer a água e não precisa passar na peneira), o óleo e o leite e bata tudo no liquidificador.

Depois acrescente a farinha, o fubá e o fermento e bata novamente.

A massa não deve ficar muito mole, caso isso ocorra acrescente um pouco mais de farinha.

Unte a forma com margarina e polvilhe açúcar e canela (fica mais gostoso).

Preaqueça o forno por 10 minutos e deixe assar por cerca de 35 a 40 minutos ou enquanto o palito sair seco ao furar o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41523-bolo-de-milho-da-zelda.html>