

BOLO DE MILHO SALGADO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite

1 lata de milho verde escorrido (ou quatro espigas)

1 embalagem creme cebola

1 xícara (chá) de óleo

3 ovos

2 xícaras (chá) de farinha trigo

1 colher (sopa) fermento pó

200 g de queijo mussarela ou prato ralado em ralo grosso

100 g de tomate seco (opcional)

orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite e o milho até triturar os grãos.

Junte o creme de cebola, o óleo e os ovos e bata por mais um minuto ou até formar uma mistura homogênea.

Passe para uma tigela média, junta a farinha e o fermento e misture delicadamente.

Coloque a massa em uma assadeira previamente untada e enfarinhada, cubra com o queijo, o tomate (opcional) e polvilhe com o orégano.

Asse em forno previamente aquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42170-bolo-de-milho-salgado.html>