

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.

Passa para uma tigela média, junte 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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