

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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