BOLO DE MILHO SEM OVO

INGREDIENTES

3 espigas de milho

4 colheres de manteiga

2 copos e meio de açúcar

2 copos e meio de leite

MODO DE PREPARO

Corte as espigas de milho de cima para baixo, coloque-as no liquidificador junto com a manteiga, o açúcar e por último o leite.

Bata tudo no liquidificador por 5 minutos, enquanto isso preaqueça o forno em temperatura máxima por 10 minutos.

Unte uma forma retangular, despeje o liquido batido na forma.

Leve para assar por 45 minutos ou até que esteja dourado, deixe esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42904-bolo-de-milho-sem-ovo.html