

BOLO DE MILHO CREMOSO SEM OVOS

INGREDIENTES

1 lata de milho verde

1 xícara de açúcar 1/4 de xícara de óleo

300 ml de leite

1 xícara e 1/2 de farinha de trigo

1 xícara de farinha de milho

1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o milho, o óleo, o leite e o açúcar até ficar uma mistura homogênea.

Em uma travessa coloque a farinha de trigo, a farinha de milho e o fermento em pó; misture bem.

Despeje a mistura do liquidificador na travessa e misture tudo com movimentos de dentro pra fora.

Asse numa forma untada em fogo médio por cerca de 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45499-bolo-de-milho-cremoso-sem-ovos.html>