

BOLO DE MILHO SEM OVOS

INGREDIENTES

1 lata de milho verde se água

2 xícasas de açúcar

1/4 de xícara de óleo

300 ml de leite

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de farinha de milho

1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho verde, o açúcar, o óleo e o leite, até ficar uma massa homogênea.

Em uma travessa misture a farinha de trigo , a farinha de milho e o fermento em pó , após junte a mistura do liquidificador a da travessa mexendo de dentro para fora misturando tudo muito bem.

Ficarão pequenas pelotinhas por causa do milho, certifique-se que não é pelotinha da farinha.

Asse em forma untada com farinha em forno médio por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Espere esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45500-bolo-de-milho-sem-ovos.html>