

BOLO FÁCIL E DELICIOSO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

3 ovos

1 1/2 xícaras de açúcar

1 lata de milho verde escorrido

2 xícaras de leite

1/2 xícara de óleo de soja

1 1/2 xícaras de fubá

1 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de erva doce (opcional)

1 colher (café) de sal

margarina para untar a forma

MODO DE PREPARO

No liquidificador bater: os ovos, o leite, o óleo, o milho e o açúcar.

Quando o milho estiver totalmente triturado, acrescente o fubá e bata novamente.

Reserve.

Em uma bacia grande coloque os ingredientes secos (farinha, fermento, erva doce e o sal). Misture bem e acrescente a mistura que foi reservada no liquidificador. Mexa com uma colher de pau até a massa ficar homogênea. (A consistência é mais líquida que as massas de bolo tradicionais.). Coloque em um pirex grande ou forma de alumínio untado e esfarinhado. Leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar por cima. Espete um palitinho para verificar se por dentro também está assado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46284-bolo-facil-e-delicioso-de-milho-verde.html>