BOLO DE MILHO CREMOSO DO FABIANO

INGREDIENTES

8 espigas de milho

2 copos de leite

3 copos de açúcar

3 ovos

Queijo parmesão ralado a gosto

1 pitada de sal a gosto

2 colheres sopa manteiga

MODO DE PREPARO

Bata o milho aos poucos no liquidificador acrescentando aos poucos o leite. Após acrescente os demais ingredientes.

Unte uma forma retangular com margarina e farinha e leve ao forno preaquecido em 250°C. Deixe assar até dourar a parte de cima, verificar com uma faca ou garfo se o bolo está consistente, após, é só apreciar e degustar com um bom café.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49931-bolo-de-milho-cremoso-do-fabiano.html