BOLO CREMOSO DE MILHO EM LATA

INGREDIENTES

Use a lata de milho para medir os outros ingredientes

1 lata de milho verde com a própria água

1 lata de açúcar

1 lata de leite

1 lata de milharina ou flocão

1/2 lata de óleo

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina da sua preferencia

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de queijo ralado ou uma fatia de queijo minas

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Colocando primeiro os líquidos.

Por aproximadamente um a dois minutos.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada de burraco no meio (pudim).

Leve ao forno preaquecido 180Cº por 45 minutos.

Ou ate que ao enfiar um palito ele saia limpo.

Não abra o forno antes de 20 minutos.

Retire da forma ainda quente, pois se esperar esfriar ele não vai sair direito da forma.

Sirva em seguida.

Você verá que tem o gosto parecido ao de pamonha.

O bolo fica muito bem acompanhado no lanche da tarde com um cafézinho quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51032-bolo-cremoso-de-milho-em-lata.html