

# BOLO CURAU DE MILHO VERDE

## INGREDIENTES

3 copos de milho verde (cerca de 6 espigas)

3 copos de leite

2 1/2 copos de açúcar

4 colheres de sopa de manteiga

1 pitada de sal

7 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento pó químico

## MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes (menos a farinha) no liquidificador, divida em partes para bater, pois é muito. Junte tudo numa vasilha e adicione a farinha de trigo e o fermento, a massa fica bem líquida.

Leve ao forno pré aquecido e deixe até assar, a superfície fica bem corada (cerca de 40 minutos).

Essa massa vai separar e ficar um curau cremoso no meio. Maravilhoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/51325-bolo-curau-de-milho-verde.html>