

BOLO DE MILHO DA FAMÍLIA

INGREDIENTES

3 ovos

1 1/3 copo americano de açúcar

1 copo de leite morno

1/3 copo de óleo

1 1/2 copo de farinha de trigo

1 1/2 copo de farinha de milho

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Separe as gemas da clara.

Bata as claras em neve.

Bata as gemas com açúcar, em seguida adicione o leite batendo muito (como se estivesse fazendo pão-de-ló), acrescente o óleo, a farinha de trigo, a farinha de milho, lembrando que o segredo é bater bem a massa.

Em seguida misture as clara em neve e o fermento (somente mexa com a colher).

Colocar assar em forno pré-aquecido por 45 minutos.

Temperatura do forno é de 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53322-bolo-de-milho-da-familia.html>