BOLO CREMOSO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de milho verde direto da espiga.

500 ml de leite

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de margarina

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 ovos grandes

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata o milho com o leite no liquidificador por 2 minutos

Coe em um escorredor de arroz ou macarrão para que passe todo conteúdo e só sobre as casquinha do milho

Volte para o liquidificador todo conteúdo líquido e dispense as casquinhas que sobraram no escorredor (se quiser, pode fazer sem coar)

Junte os demais ingredientes, com exceção do fermento

Bata por 3 minutos

Junte o fermento e dê mais uma batida rápida, só para misturar

Coloque em uma assadeira média, untada e enfarinhada

Leve ao forno preaquecido em temperatura de 220

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7262-bolo-cremoso-de-milho-verde.html