

BOLO DE MILHO FOFINHO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho escorrido
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1/2 xícara (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- No liquidificador bata o milho, os ovos, o óleo e o açúcar por 2 minutos
- Em uma tigela coloque toda mistura batida, acrescente a farinha de trigo e misture
- Adicione o amido de milho e o fubá; misture
- Coloque o fermento em pó e misture bem
- Unte uma forma de furo no meio com margarina e farinha de trigo
- Coloque toda massa na forma
- Leve ao forno preaquecido a 180
- Retire e espere esfriar para desenformar e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10454-bolo-de-milho-fofinho.html>