

BOLO DE MILHO DA VÓ CI

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de água morna

1/2 xícara de óleo

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de milho

1 xícara de goiabada em cubos

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Separe as claras dos ovos

Bata com metade do açúcar e reserve

Bata o restante do açúcar com as gemas até ficar um creme branco

Adicione o óleo, a água morna, a farinha de trigo e a farinha de milho

Adicione o fermento químico e as claras em neve, misturando delicadamente

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada de sua preferência

Cubra com goiabada cortada em cubos

Leve ao forno preaquecido a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12409-bolo-de-milho-da-vo-ci.html>