

BOLO CASEIRINHO DE 5 MINUTOS, FACINHO NO LIQUIDIFICADOR, FICA MARAVILHOSO!

INGREDIENTES

1 lata milho verde (sem água conserva) 300 g

4 ovos

240 ml óleo

300 ml leite

1 xícara açúcar (240 ml)

Fubá (medida da lata de milho verde 300 g)

1 colher sopa fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque, milho, ovos, óleo, leite e deixe esses ingredientes baterem por 1 minuto.

Coloque, açúcar, fubá e volte a bater tudo por 4 minutos.

Acrescente, fermento em pó e bata por 20 segundos.

Unte uma forma, polvilhe com açúcar, despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido, 180°, por aproximadamente 50 minutos ou até dourar. Faça o teste do palito, saiu limpo está assado.

Espere esfriar, desinforme corte e sirva à todos!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13889-bolo-caseirinho-de-5-minutos-facinho-no-liquidificador-fica-maravilhoso.html>