

BOLO CAIPIRA DE MILHO DE LATINHA (RAPIDINHO NO LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

- 1 lata de milho (sem o líquido)
- 1 lata de leite (medida da lata de milho)
- 1 lata de açúcar (medida da lata de milho)
- 1 lata de flocão de milho
- 1/2 lata de óleo de soja
- 3 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- margarina e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

Escorra o milho e use a própria lata para as medidas.

Unte e enfarinhe uma forma de bolo com furo.

Preaqueça o forno.

Coloque no liquidificador o milho (já escorrido), o leite, açúcar, flocão de milho, óleo, ovos e bata bem até que o milho fique bem moído.

Se quiser, pode acrescentar duas colheres de sopa de coco ralado.

Acrescente o fermento em pó e pulse o liquidificador 3 vezes.

Despeje essa massa na forma e leve ao forno médio.

Deixe assar por, aproximadamente, 40 minutos.

Faça o teste do palito e observe um tom dourado médio, para saber que o bolo está pronto.

Espere esfriar totalmente para desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14811-bolo-caipira-de-milho-de-latinha-rapidinho-no-liquidificador.html>