

BOLO DE MILHO DA ROÇA COM MILHO DE VERDADE: EU APRENDI COM A MINHA VOVÓ...

INGREDIENTES

Para a massa de milho

48 espigas de milho

Para o bolo salgado

2 ½ de massa de milho ralado

½ litro de água

1 concha bem cheia de óleo

1 ½ colher (sopa) de sal (aproximadamente)

Queijo mussarela ou queijo fresco em fatias a gosto

Para o bolo doce

1 ½ de massa de milho ralado

300 ml de água

1 concha rasa de óleo

2 ½ xícaras(chá) de açúcar

Queijo mussarela ou queijo fresco em fatias a gosto

Obs.: essa receita não leve fermento, nem leite, nem ovos.

MODO DE PREPARO

Despeje essa mistura numa forma retangular (48 cm x 38 cm) untada com óleo. Disponha as fatias de mussarela ou queijo fresco na superfície, a gosto.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 50-60 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e corte em quadrados.

Do bolo doce Coloque na tigela da massa de milho ralado para o bolo doce, a água e misture bem com as mãos para homogeneizar. Adicione o óleo e o açúcar e misture um pouco mais para incorporar. Despeje essa mistura numa forma retangular (38 cm x 28 cm) untada com óleo.

Coloque as fatias de mussarela ou queijo fresco a gosto sobre a massa. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 50-60 minutos. Retire do forno, deixe amornar e sirva essa gostosura de bolo de milho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16173-bolo-de-milho-da-roca-com-milho-de-verdade-eu-aprendi-com-a-minha-vovo.html>