

# BOLO DE MILHO CREMOSO COM MILHO DE LATINHA: É FÁCIL, RÁPIDO E SUPER SABOROSO...

## INGREDIENTES

- <li>1 latinha de milho verde em conserva sem a água</li>
- <li>1 latinha (medida) de açúcar</li>
- <li>1 latinha (medida) de leite</li>
- <li>1 latinha (medida) de fubá</li>
- <li>1 latinha (medida) de queijo parmesão ralado</li>
- <li>½ latinha (medida) de óleo</li>
- <li>1 colher(sopa) de fermento em pó</li>
- <li>3 ovos</li>

## MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o milho, o fubá, o leite, o óleo, os ovos, o açúcar e o fermento em pó. Bata muito bem por 2 minutos para homogeneizar. Acrescente o queijo parmesão ralado e bata rapidamente apenas para agregar. A massa fica um pouco líquida, não se preocupe, está correto.

Despeje essa mistura numa forma (23 cm de diâmetro) de furo central untada e polvilhada com fubá. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 40 minutos. Retire do forno, deixe amornar e desenforme. E agora é só saborear essa gostosura de bolo de milho.

Confira também: Bolo pamonha sem trigo: eu aprendi essa receita na roça, é fácil e muito saborosa

O Bolo de Milho Cremoso com Milho de Latinha é a combinação perfeita de praticidade e sabor. Com ingredientes simples e um modo de preparo fácil, você pode trazer o sabor autêntico do milho para a sua mesa em pouco tempo. Essa receita é ideal para qualquer ocasião e com certeza vai encantar seus familiares e amigos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16592-bolo-de-milho-cremoso-com-milho-de-latinha-e-facil-rapido-e-super-saboroso.html>