

PÃO DE MILHO DE LIQUIDIFICADOR FEITO COM MILHO DE LATINHA, FOFINHO E MUITO SABOROSO!

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 xícara de chá de óleo

300 ml leite morno

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

1 lata de milho verde

10 g fermento biológico seco

4 xícaras de chá de farinha trigo

MODO DE PREPARO

Modo de preparo:

1. Em um liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o leite, o açúcar, o sal, o milho escorrido e bata até ficar homogêneo.
2. Transfira para uma vasilha, adicione o fermento e misture bem.
3. Acrescente a farinha peneirada e misture até obter uma massa lisa e homogênea.
4. Despeje a massa em uma forma de bolo inglês untada e enfarinhada e cubra com plástico filme.
5. Deixe descansar por uma hora, retire o plástico filme e leve para assar em forno preaquecido a 200 °C por quarenta minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16653-pao-de-milho-de-liquidificador-feito-com-milho-de-latinha-fofinho-e-muito-saboroso.html>