

BOLO DE MILHO VERDE CREMOSO

INGREDIENTES

1 kg de milho verde

400 g de leite condensado

10 ovos

250 g de queijo mussarela

250 g de açúcar refinado

1 xícara de óleo

5 colheres de amido de milho

2 colheres de fermento químico

MODO DE PREPARO

Corte o milho da espiga e reserve

No liquidificador coloque os ovos, o açúcar, a mussarela, o óleo e bata por 2 minutos ou até que fique homogêneo

Acrescente o milho e bata por uns 3 minutos até homogeneizar, acrescentando então o amido de milho

Em um recipiente (bacia) acrescente a mistura do liquidificador e acrescente o fermento

Transfira tudo para uma forma, só assar e pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7161-bolo-de-milho-verde-cremoso.html>