

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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