



## Bolo de Flocão Cremoso

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-flocao-cremoso](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-flocao-cremoso)

Aprenda a fazer aquele bolo queridinho por todos, super fácil e prático. Um ótimo lanche para um fim de tarde com os amigos ou para comer na sobremesa com a família. Bora fazer?

 50 min  10 porções

### Ingredientes

- 3 [ovos](#)
- 250ml de [açúcar](#)
- 200ml de óleo
- 250ml de [flocão de milho](#)
- 250ml de [leite](#)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 250ml de [queijo minas](#) ralada ou mussarela
- 1 pitada de sal

### Modo de Preparo

1. Bata todos os ingredientes, exceto o fermento em pó, no liquidificador, até a massa ficar homogênea.
2. Acrescente o fermento em pó e misture.
3. Coloque a massa em uma forma redonda untada e asse em forno de 180° C durante 40 minutos.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)