



RECEITAS DA FIA

Bolo de milho no liquidificador

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-milho-no-liquidificador

Huuuum ... esse é um bolo bem molhadinho que vc usa poucos ingredientes e super prático de fazer!! Que tal um cafézinho para acompanhar?!

Bolo de milho no liquidificador

 50 min.

 1 porção

Ingredientes

- 1 lata de milho(sem o líquido)
- 1 lata de leite
- 1 lata de açúcar
- 1 lata de flocão de milho ou milharina
- 1/2 lata de óleo de soja
- 3 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de coco ralado
- Margarina e farinha de trigo para untar

Modo de Preparo

1. Escorra o milho e use a própria lata para as medidas.
2. Unte e enfarinhe uma forma de bolo com furo.
3. Preaqueça o forno.
4. Coloque no liquidificador o milho (já escorrido), o leite, açúcar, flocão de milho, óleo, ovos e bata bem até que o milho fique bem moído.
5. Acrescente o coco ralado.
6. Acrescente o fermento em pó e pulse o liquidificador 3 vezes.
7. Despeje essa massa na forma e leve ao forno médio.
8. Deixe assar por, aproximadamente, 40 minutos.
9. Faça o teste do palito e observe um tom dourado médio, para saber que o bolo está pronto.
10. Espere esfriar totalmente para desenformar.