



Bolo de milho sabor da infância

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-milho-sabor-da-infancia

Delicie-se com o bolo de milho cremoso super rápido de preparar!

Bolo de milho sabor da infância

 25 min

 10 porções

Ingredientes

- 1 lata de [milho](#) em conserva
- 3 [ovos](#)
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de [fubá](#)
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de [açúcar](#)
- 2 xícaras (chá) de [leite](#)
- 80 ml de óleo de milho
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de Preparo

1. Comece reunindo todos os ingredientes necessários para a receita.
2. Em seguida, coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea.
3. Unte uma forma redonda (25 cm de diâmetro) com manteiga e polvilhe com fubá.
4. Despeje a massa do bolo na forma untada e leve ao forno previamente aquecido a 180 °C.
5. Deixe assar por aproximadamente 50 minutos, ou até que ao inserir um palito no centro do bolo, ele saia limpo.
6. Retire o bolo do forno e deixe esfriar por alguns minutos.
7. Desenforme o bolo e sirva em seguida, acompanhado de um café ou chá.

www.receitasdafia.com