



Bolo de Milho salgado

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-milho-salgado

Hoje vamos aprender a fazer Bolo de Milho salgado, uma receita fácil e deliciosa.
Anote os ingredientes!

Bolo de Milho salgado

 45 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 xícara de [leite](#) integral
- 1 lata de [milho verde](#) sem a água
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 250 g de [mussarela](#) ou queijo ralado
- 1 colher de fermento em pó
- 200 g de [presunto](#) cortado em cubos
- Cebola a gosto
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1. No liquidificador bater o leite, milho até triturar bem os grãos de milho.
2. Junte a cebola, óleo, ovos e bata mais um pouco.
3. Coloque uma tigela os ingredientes secos misturando bem.
4. Acrescente a mussarela, presunto, orégano e o líquido do liquidificador.
5. Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno para assar.
6. Retire do forno e sirva.
7. Bom apetite!