

Bolo milho de liquidificador

15 fatias de



Fácil de preparar

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 2 xícaras chá de Farinha de Trigo
- 1 colher sopa de Amido de Milho Dr. Oetker
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de Leite Condensado
- 4 unidades de Ovos
- 5 colheres sopa de Margarina

① Modo de preparo:

1- Bata no liquidificador a margarina, o leite condensado, os ovos e o milho até formar um creme. 2- Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, o amido de milho e o Fermento em Pó Químico **Dr. Oetker**. Acrescente o creme, mexa com uma colher e coloque em forma redonda de 22cm untada e enfarinhada. 3- Leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 35 minutos ou até dourar.