BOLO DE MILHO

Receitas Dona Lú Doces

POR VALÉRIA RIBEIRO





Olá,
Meu nome é Valéria Ribeiro, sou apaixonada pela confeitaria simples e tradicional, que desperta nossa memória afetiva toda vez que sentimos o cheirinho de bolo saindo do forno.

E quem não ama um pedaço de bolo com café não é mesmo? Com uma boa companhia fica perfeito!

Bolo caseiro é carinho, é afeto, é gentileza! E como dizem por aí é na simplicidade que a felicidade mora.

Aproveite essa receita que estou compartilhando com muito carinho!

Vamos começar?

BOLO DE MILHO



INGREDIENTES PARA A MASSA

- 5 Ovos
- 250 ml de óleo
- 400 ml de leite
- 400g de açúcar
- 400g de milho de latinha sem água
- 400g de farinha de milho pré cozida
- 20g de fermento

BOLO DE MILHO

MODO DE PREPARO DA MASSA

1 - Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento, e bata muito bem, por uns 2 minutos.

2 - Acrescente o fermento e bata apenas para misturar

3 - Unte 2 formas com furo tamanho 18x8.

4 - Divida a massa nas formas untadas e leve para assar por aproximadamente 45min

5 - Desenforme o bolo frio.



O que é feito com amor, será sempre bem feito!

Wandy Luz