

BOLO DE MILHO COM MARACUJÁ

INGREDIENTES

125 g de margarina
4 ovos
450 g de açúcar de confeitiro
1 caixinha de creme de leite
3 maracujás bem maduros
300 g de flocos de milho
200 g de farinha de trigo tipo 1
1 colher (sobremesa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata em batedeira a margarina sozinha por 5 minutos
Junte os 4 ovos e continue batendo por mais 10 minutos
A parte, bata em liquidificador os três maracujás com 1 caixinha de creme de leite por 2 minutos e coe em peneira
Misture 200 ml dessa mistura na massa e reserve o restante para uma calda
Misture os flocos de milho e a farinha de trigo
Bata bem até a massa ficar bem homogênea
Desligue a batedeira e com a ajuda de um fouet ou espátula
Coloque em forma untada e enfarinhada em forno médio até o garfo sair limpo
Para a calda, junte a sobra da mistura de creme de leite, um maracujá, 1/2 xícara de água e 1/2 xícara de açúcar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1069-bolo-de-milho-com-maracuja.html>