

BOLO DE MILHO DA VÓ CI

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de água morna
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de milho
- 1 xícara de goiabada em cubos
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

- Separe as claras dos ovos
- Bata com metade do açúcar e reserve
- Bata o restante do açúcar com as gemas até ficar um creme branco
- Adicione o óleo, a água morna, a farinha de trigo e a farinha de milho
- Adicione o fermento químico e as claras em neve, misturando delicadamente
- Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada de sua preferência
- Cubra com goiabada cortada em cubos
- Leve ao forno preaquecido a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12409-bolo-de-milho-da-vo-ci.html>