

PASTEL DE MAÍZ EN LICUADORA RECETA FÁCIL MUY RICO YO LO HE ECHO Y ES MUY SABROSO... VER MÁS

INGREDIENTES

Ingredientes:

- 4 huevos
- 2 cucharadas de mantequilla (o margarina)
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 1 lata de maíz
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de harina de maíz
- 50 g de queso parmesano rallado
- 1 litro de leche
- 1 cucharada de polvo de hornear

MODO DE PREPARO

¿Quieres preparar un postre diferente y delicioso en poco tiempo? Entonces esta receta de **pastel de maíz en licuadora** es para ti. Con ingredientes simples y una preparación fácil, obtendrás un **pastel esponjoso** y sabroso que sorprenderá a todos. Además, al ser en **licuadora**, el proceso de mezclado es aún más sencillo y rápido. ¡Anímate a probar esta **receta** y disfrutar de un delicioso **pastel** de **maíz** en poco tiempo!

*¿Te gustaría participar en un grupo de cocina de los amigos de esta página? Te invito a mi grupo de **[AMIGOS DE RECETA SOBERANA EN FACEBOOK](https://www.facebook.com/groups/186803088346827/?fref=ts)**. Donde podrás hablar de todas estas recetas y muchas más.*

Preparación:

1. En una licuadora, pon todos los ingredientes, excepto la levadura, bátelo todo muy bien, añade la levadura y mézclalo manualmente con la ayuda de una espátula hasta que toda la levadura esté disuelta (licuadora apagada).
2. Engrasa un molde para hornear con mantequilla y harina de maíz y vierte la mezcla en él.
3. Hornea en un horno precalentado a 200 grados durante 60 a 75 minutos.

Listo!

Muchas Gracias...

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/12080-pastel-de-maiz-en-licuadora-receta-facil-muy-rico-yo-lo-he-echo-y-es-muy-sabroso-ver-mas.html>