

BOLO DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 LATA DE MILHO VERDE
- 1 LATA DE ÓLEO
- 1 LATA DE AÇÚCAR
- 1 LATA DE FUBÁ
- 4 OVOS
- 2 COLHERES (SOPA) DE FARINHA DE TRIGO
- 2 COLHERES (SOPA) DE COCO RALADO
- 1 E 1/2 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO EM PÓ

MODO DE PREPARO

- EM UM LIQUIDIFICADOR, ADICIONE O MILHO, O ÓLEO, O AÇÚCAR, O FUBÁ, OS OVOS E A FARINHA DE TRIGO, DEPOIS BATA ATÉ OBTER UMA CONSISTÊNCIA CREMOSA.
- ACRESCENTE O COCO RALADO E O FERMENTO, MISTURE NOVAMENTE.
- DESPEJE A MASSA EM UMA ASSADEIRA UNTADA E LEVE PARA ASSAR EM UM FORNO MÉDIO A 180°C, PRAQUECIDO POR 40 MINUTOS.



