



BOLO DE MILHO

INGREDIENTES

Óleo de Soja - ½ xícara
Leite UHT ou Leite em Pó diluído - 250ml
Ovo - 4 unidades
Farinha de Milho - 2 xícaras
Farinha de Trigo - 1 xícara
Açúcar - 1 xícara
Fermento Químico - 1 ½ colher (sopa)

MODO DE FAZER

Liquidificar os ovos, leite e óleo por, aproximadamente, 1 minuto.
Em um recipiente despejar a mistura e acrescentar ambas as farinhas e o açúcar.
Adicionar o fermento cuidadosamente.
Assar em forma untada e enfarinhada por, em média, 30 minutos.
*Opcional: Queijo ralado e/ou coco ralado e sementes de erva-doce.

RENDIMENTO

10 porções