BOLO DE MILHO CREMOSO

INGREDIENTES

1 lata de **MILHO COZIDO**



1 lata de **ÓLEO** (medida da lata de milho)



1 lata de **AÇÚCAR** (medida da lata de milho)



1 lata de **FUBÁ** (medida da lata de milho)



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 verde, o óleo, o açúcar, o fubá, os ovos e a farinha de trigo, depois bata até obter uma consistência cremosa.

Depois, acrescente o coco ralado e o fermento, misture Novamente. Despeje a massa em uma forma untada e leve para assar, em um forno médio a 180 °C, preaquecido por 40 minutos.

patricia.afigueiredo@gmail.com