



BOLO DE MILHO

 **Nível Intermediário**

 **Rendimento 6 porções**

 **Tempo de preparo 45 minutos**

 **Ocasião Sobremesa**

 **Modo de preparo Forno**

INGREDIENTES

- 1300 g de Milho Swift
 - 2 xícaras (chá) de leite
 - 4 ovos
 - 1 xícara (chá) de fubá
 - 2 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 1 colher (chá) sal
 - 3 colheres (sopa) de manteiga
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - ½ colher (sopa) de erva-doce (opcional)
 - Farinha de trigo e manteiga para untar

MODO DE PREPARO

- 1.** Pré-aqueça o forno a 180 °C.

2. Bata no liquidificador, por cerca de 1 minuto, o milho, o leite, os ovos, o fubá, o açúcar, o sal e a manteiga.
- 3.** Adicione o fermento e a erva-doce e bata rapidamente apenas para incorporar.

4. Unte e enfarinhe uma forma redonda com um furo no meio. Despeje a massa do bolo com cuidado na forma e leve ao forno por 35 minutos.

DICA: Substitua o leite comum por leite de coco para obter mais aroma.

PRODUTOS UTILIZADOS



Milho Verde Swift