

BOLO DE MILHO VERDE

Ingredientes

2 ½ copo (250ml) de milho cortado
3 ovos
1 copo (250ml) açúcar
2 ½ copo (250ml) de leite desnatado
1 ½ copo (250ml) de fubá
½ copo (250ml) de óleo de milho
1 colher (sopa) margarina ou manteiga
1 colher (sopa) amido de milho
1 colher (sopa) fermento em pó

Preparo

Bata no liquidificador o milho, os ovos, o leite, o óleo, a margarina, o amido de milho.

Em uma tigela misture o fubá, o açúcar e o fermento.

Juntar a parte que foi batida no liquidificador com a parte seca na bacia e misturar bem.

Levar para assar em assadeira untada e enfarinhada no forno médio por aproximadamente uma hora ou até ficar dourado em cima.

essennce

nutrição personalizada

by Dra. Sara Spim