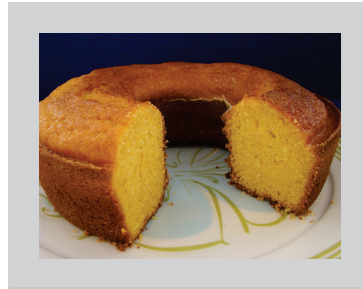


Bolo de Milho Verde



Ingredientes

- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de óleo de milho (150ml)
- 3 ovos (180g)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 1 lata de milho verde escorrida
- 1 xícara (chá) de fubá (160g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (150g)
- 1 $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (330g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (15g)

Modo de Preparo

Bater no liquidificador o óleo, os ovos, o leite e o milho por aproximadamente 5 minutos. Misturar em uma bacia os ingredientes secos (exceto o fermento em pó) e então acrescentar os líquidos batidos.



www.altoalegre.com.br

Bolo de Milho Verde

Por último, colocar o fermento. Despejar em forma de buraco no centro (25 cm de diâmetro) untada com margarina e enfarinhada e assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos.

[Sobre a Receita](#)

Grau de dificuldade: Fácil
Tempo de Preparo: 1 hora
Rendimento: 1 bolo



www.altoalegre.com.br