



Colégio Dinâmico

Educação Infantil - Ensino Fundamental - Ensino Médio



colegiodinamico



colegiodinamicojatai.com.br



Receita Bolo de milho

- 1 lata de milho (sem água)
- 1 lata de flocos de milho
- 1 lata de leite
- 1 lata de açúcar
- 4 ovos
- ½ lata de óleo
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 pacote de coco ralado

Preparo:

Bata no liquidificador os ovos, leite, açúcar, óleo, sal e flocos de milho. Depois de bem batido acrescente o fermento, o coco e bata rapidamente só para misturar. Fica uma massa mais líquida, é assim mesmo. Unte uma forma redonda com um furo central com manteiga e farinha de trigo. Despeje a massa e leve para assar no forno pré-aquecido a 200 graus. Espete um palito depois de 40 minutos. Se o palito sair limpo está pronto.

Prontinho!

