

Bolo de Milho Verde

Rendimento: 1 bolo



Ingredientes

- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de óleo de milho
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata (220 g) de milho verde escorrido
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 $\frac{3}{4}$ xícara de chá de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

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

Tempo de preparo: 1 hora.