

Bolo de Milho/2017

1 lata de milho
3 ovos inteiros
1 xíc e meia de açúcar
200 ml de leite
1/2 xíc (100ml) de óleo
100 gr de maionese
1 xíc e 3/4 de flocos de milho
50 g de coco ralado
1 colher de fermento
sache de requeijão para rechear

bata no liquid os ovos, o milho, o açúcar, o leite, o óleo com a maionese e bata.

Depois acrescente o coco os flocos de milho e a farinha.

Bata mais um pouco e por último coloque o fermento

coloque para assar em forma untada com marg e farinha por 45 min

PARA FAZER COM CREM CHEESE OU GOIABADA, BASTA ACRESCENTAR O CREME SOBRE O BOLO JÁ DENTRO DA FORMA ANTES DE ASSAR

Derreta a goiabada cascão no fogo com água até obter a textura desejada, espere esfriar. Se preferir use uma manga de confeitaria com bico PERLÊ e aplique sobre a massa antes de ir ao forno