

EduSaloti Bolos Caseiros
Bolo de Milho Tradicional
RECEITA DE LIQUIDIFICADOR

1 xícara e meia de flocão de milho
1 lata de milho verde escorrido
1 xícara e meia de açúcar
3 ovos jumbo ou 4 normais
200 ml de óleo (se preferir use metade de maionese)
200 ml de leite
q colher de sopa de fermento em pó
(se preferir adicione coco à receita)

**rendimento 2 assadeiras de 19cm ou 1 assadeira de
24cm untada com margarina e farinha**

| modo de preparo |

reserve a lata de milho - junte todos os ingredientes no
liquidificador e bata por uns 2 minutos e por último coloque o
milho escorrido e bata por uns 30 segundos
para o bolo sair com os pedacinhos de milho bata menos

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .
Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.