



Bolo Mineiro



INGREDIENTES

- ✓ 1 lata de milho verde escorrida
- ✓ 4 xícaras de leite
- ✓ 5 ovos
- ✓ 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- ✓ 4 colheres (sopa) de queijo parmesão
- ✓ 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ✓ 4 colheres (sopa) de fubá
- ✓ 1 ½ xícara de açúcar
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ✓ Margarina e farinha de trigo para untar
- ✓ Açúcar de confeiteiro para polvilhar
- ✓ Canela em pó em pau para decorar

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o milho verde, o leite, os ovos, a manteiga, o queijo parmesão, a farinha de trigo, o fubá e o açúcar, até a massa ficar homogênea.

Acrescente o fermento e mexa delicadamente.

Despeje em uma fôrma com furo no meio untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido (180°C) e asse por 45 minutos, ou até dourar.

Espere esfriar um pouco e decore polvilhando o açúcar, a canela em pó e em pau.

Rende 10 porções

Contribuição: Cumadre Wal.