



## BOLO CREMOSO DE MILHO VERDE COM UNIÃO DEMERARA

Rendimento: 25 porções

Tempo de preparo: 5 min

Tempo de forno: 35 min

Temperatura do forno: moderada (180 °C)

Tempo total: 40 min

Capacidade da xícara: 200 ml

### Ingredientes:

3 ovos (180 g)

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 xícara (chá) de leite (200 ml)

½ tablete de manteiga sem sal em temperatura ambiente (100 g)

1 e ¾ xícara (chá) de milho-verde cru debulhado (245 g)

¾ xícara (chá) de farinha de milho em flocos (67,5 g)

¾ xícara (chá) de coco fresco ralado (60 g)

1 colher (sopa) cheia de farinha de trigo (30 g)

1 e ¾ xícara (chá) de açúcar demerara UNIÃO NATURALE (315 g)

1 colher (sopa) rasada de fermento em pó (10 g)

Manteiga sem sal para untar

farinha de trigo para polvilhar

Canela em Pó para polvilhar

### Modo de preparo:

- 1) Em um liquidificador, bata os ovos com o leite de coco, o leite, a manteiga, e o milho verde cru até homogeneizar, por cerca de 3 minutos.
- 2) Acrescente a farinha de milho em flocos e o coco fresco e bata por mais 2 minutos.
- 3) Por último, junte a farinha de trigo, o açúcar demerara UNIÃO NATURALE e o fermento em pó e bata até ficar homogêneo.
- 4) Despeje em uma assadeira retangular pequena (20 x 30 x 5 cm) untada e enfarinhada e asse no forno preaquecido (180°C) até que ao espetar um palito este saia limpo.
- 5) Polvilhe canela em pó.

### DICAS

- Para a quantidade de milho verde indicado, debulhe cerca de duas espigas.

### CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses.

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.