



BOLO DE MILHO SESC



INGREDIENTES

- 1 e $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de milho-verde congelado ou cru debulhado;
- 2 xícaras (chá) de farinha de milho amarela flocada;
- 1 e $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar;
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) leite de coco;
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de óleo vegetal;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- 1 pitada de sal;
- 4 ovos;
- 1 xícara (chá) de coco em flocos;
- Óleo vegetal para untar;
- Açúcar de confeiteiro e canela a gosto para polvilhar.



BOLO DE MILHO SESC



Modo de preparo

1. Separe os ingredientes nas quantidades necessárias para a receita.
2. Pré-aqueça o forno a 150°C.
3. Unte uma forma média com óleo e polvilhe com açúcar. Reserve.
4. Hidrate o coco em flocos com a quantidade total de leite de coco descrita na receita, mantendo em temperatura ambiente por aproximadamente 30 minutos. Reserve.
5. Desmanche os flocos da farinha de milho amarela com as duas mãos até obter uma farinha fina. Reserve.
6. No liquidificador, bata todos os ingredientes listados a seguir e nas quantidades mencionadas na receita: óleo, ovos, açúcar, milho, farinha de milho amarela fina e sal, até obter uma mistura homogênea.



BOLO DE MILHO SESC



Modo de preparo

7. Adicione a mistura batida no liquidificador em um recipiente. Acrescente o coco em flocos umedecido com a quantidade total de leite de coco. Mexa delicadamente.
8. Acrescente o fermento em pó e misture vagarosamente.
9. Despeje a massa na forma untada e polvilhada com açúcar.
10. Asse a 150°C por aproximadamente 60 minutos, até que fique dourado.
11. Verifique com o auxílio de um garfo se a massa está assada, antes de retirar a forma do forno. Deixe esfriar.
12. Mantenha o bolo na forma e armazene sob temperatura ambiente.
13. Desenforme e transfira o bolo inteiro para uma travessa.
14. Misture o açúcar de confeiteiro e a canela em pó. Polvilhe o sobre o bolo e sirva.