

BOLO DE TRIGO E MILHO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

4 ovos
280g de açúcar
150g de farinha de milho fina
250g de farinha de trigo sem fermento
350 ml de leite
90g de manteiga sem sal ligeiramente amolecida
Raspa de 1 limão
1 colher de sobremesa bem cheia de fermento em pó



Tempo de preparação: 1 hora e 15 minutos
Custo: 2.00 € | Custo por pessoa: 0.16 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-trigo-milho-35612/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela coloque a manteiga, o açúcar e a raspa de limão.
Bata até que tudo fique bem misturado.
2. Enquanto bate, adicione os ovos partidos um a um.
Bata até que fique um creme liso.
3. Enquanto bate, adicione aos poucos e alternadamente, a farinha de trigo, a farinha de milho, o leite e o fermento.
Bata muito bem até que a massa faça bolhinhas.
4. Coloque numa forma com buraco, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer entre 50 minutos a 1 hora.
Depois do bolo cozido, retire e desenforme.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com