

RECEITAS

JUNINAS

Friella



BOLO DE MILHO COM CALABRESA



INGREDIENTES

3 ovos

Uma lata de milho verde sem água

Uma lata (use a mesma do milho como medida) de milhoarina ou flocão

Leite (use a lata do milho como medida)

½ lata (use a lata do milho como medida) de óleo

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

½ colher (sopa rasa) de fermento em pó

RECHEIO

1 copo de requeijão ou cream cheese

1 Linguiça tipo Calabresa Friella picada em cubos ou fatias

Cebolinha picada à gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador. Unte e enfarinhe uma forma (com buraco no meio). Despeje metade da massa, coloque a calabresa frita e cubra com requeijão. Coloque o restante da massa e finalize com o restante da calabresa e cebolinha. Leve ao forno preaquecido a 180°graus, por 40 minutos ou até dourar.

MONTAGEM

Coloque em uma bandeja. Pode ser enfeitado com palha de milho.

Salpique cebolinha por cima do bolo.

