

Bolo creme de milho



Autor: Arménia Vieira Borges

Ingredientes:

- 2 copos de fubá ou creme de milho
- 4 copos de leite
- 3 copos de açúcar refinado
- 4 ovos
- 3 colheres de farinha de trigo
- 2 colheres de margarina
- 1 colher de chá de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal
- 2 copos de queijo ralado

Obs. Erva doce e coco se quiser, se usar creme de milho o bolo fica molhadinho.

Modo de fazer:

Ponha tudo na batedeira e bata durante 10 minutos, despeje em uma forma redonda de bolo e leve ao forno brando.