

BOLO DE BAGAÇO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

- 3 gemas
- 3 claras em neve
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras rasas de açúcar
- 2 xícaras cheias de farinha de trigo
- 1 xícara de leite de coco
- 1 xícara de bagaço de milho verde
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- Sobras de queijo (opcional)

MODO DE PREPARO

Bater a margarina com o açúcar e as gemas até formar um creme. Acrescentar a farinha, o leite, o bagaço de milho e por último o fermento, mexendo delicadamente. Despeje na forma untada e colocar os pedaços do queijo se desejar. Asse até dourar.